



## Mesa Barbacoa Gemeldy

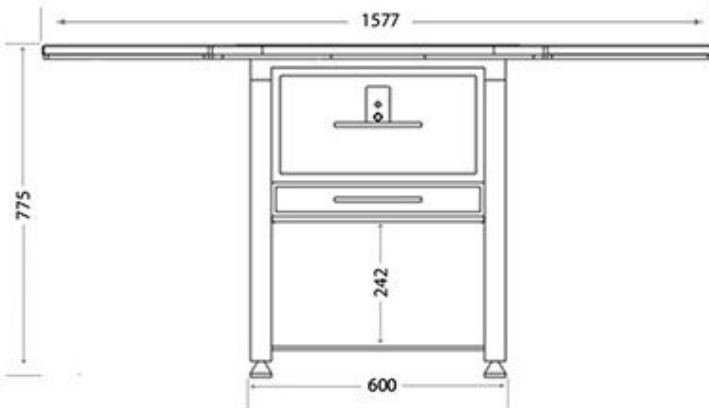


### Características

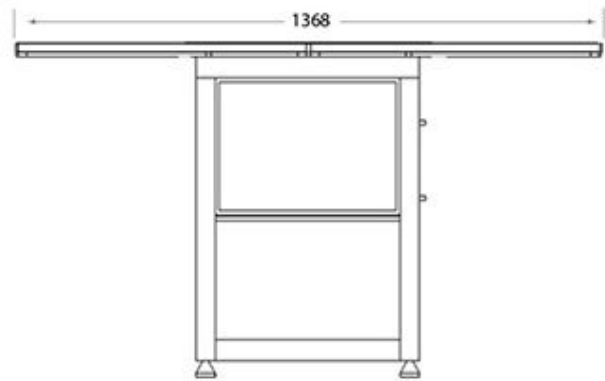
Elaborada artesanalmente en acero inoxidable, esta mesa barbacoa de carbón combina elegancia, durabilidad y funcionalidad. Su superficie de fibrocemento, con relieve de madera en tono wengué y acabado en barniz 2K de máxima dureza, garantiza una resistencia excepcional y un diseño sofisticado. Gracias a su ventilador de 12V, regulado mediante un potenciómetro y conectado a una batería USB (no incluida), podrás controlar con precisión la intensidad de la brasa, asegurando un cocción óptima en todo momento. Su innovador diseño facilita la limpieza y el mantenimiento: el bowl es completamente extraíble, lo que permite lavarlo cómodamente por separado. Disfruta de tus comidas siempre calientes sin necesidad de levantarte, y cuando termines de utilizar la brasa, podrás conservarla para futuras parrilladas gracias a la tapa de manera segura. Además, se incluye una tapa de madera de abedul con cierre hermético, ideal para cubrir la parrilla y transformar la mesa en un elegante espacio de uso convencional.

**Peso : 82 kg**

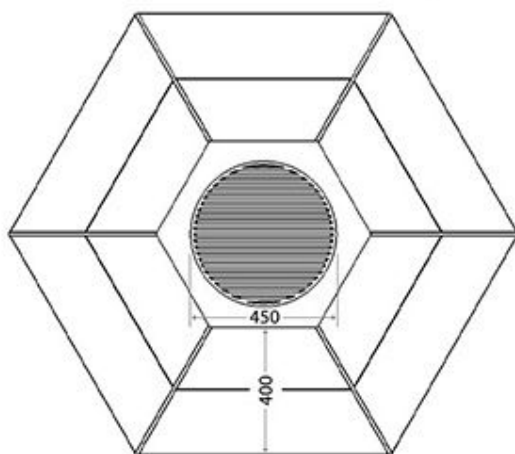
**Vista frontal**



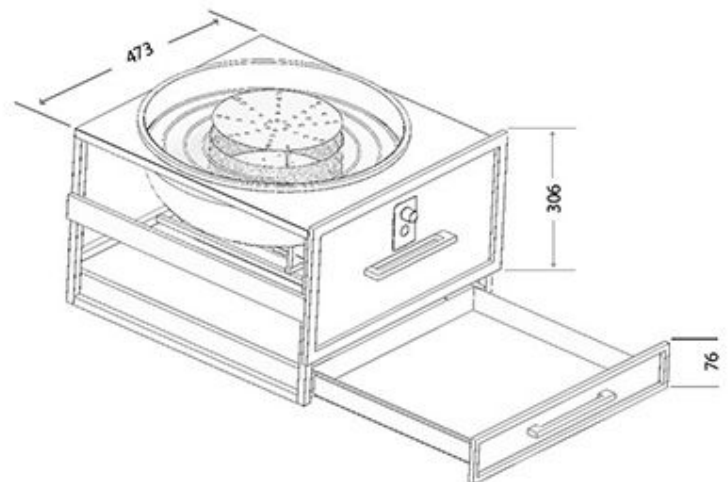
**Vista lateral**



**Vista superior**



**Bloque interior**

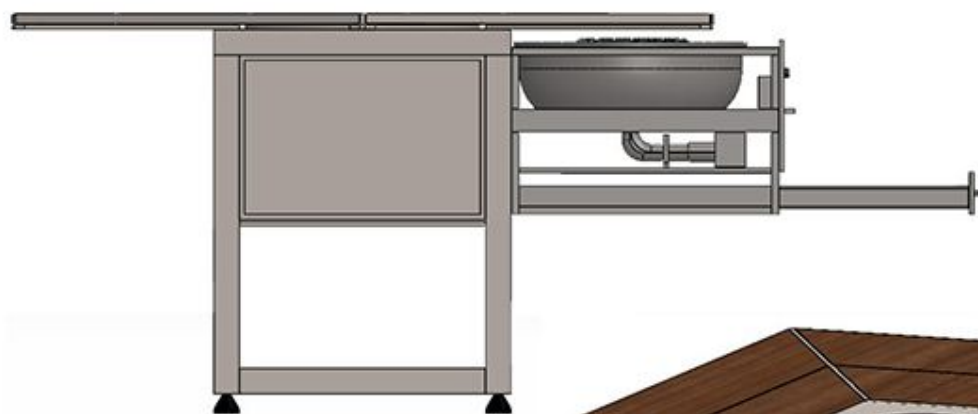


## Instalación y consejos de seguridad

- Mantener la mesa nivelada ajustando sus patas.
- No usar una paella con un diámetro en la base superior a 40 cm.
- Al hacer paella debido a la mayor acumulación de calor en el interior es aconsejable verter un baso de agua en el interior, alrededor del cesto y mantener una pequeña apertura del cajón inferior para una mejor circulación del aire.
- Para su traslado mejor coger de las puntas del hexágono(brazos de acero).
- En invierno se recomienda tapar la barbacoa con una funda, ya que aun siendo de acero inoxidable, todos los metales sufren con el frio, y mas si se encuentra cerca del mar.



**Cuidado manipulando el interior de la barbacoa, peligro de quemarse por altas temperaturas.**

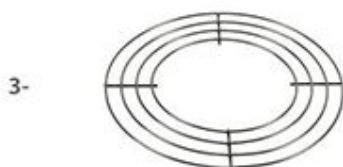


## Accesorios

- 1- Tapa de Abedul(cubre parrilla)
- 2- Cesto para el carbón
- 3- Regilla circular
- 4- Elevador(opcional)
- 5- Bowl
- 6- Pinza (extractora del cesto)
- 7- Extractor de parrilla



## El Cesto

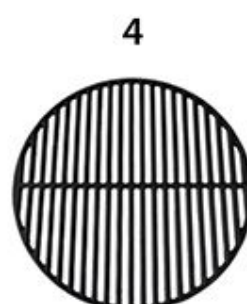
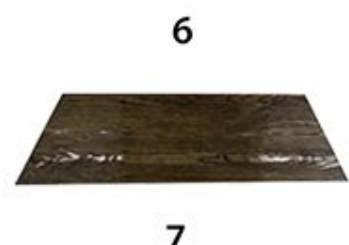
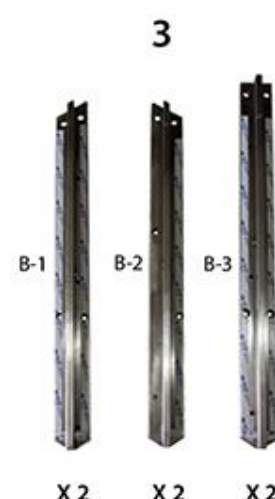
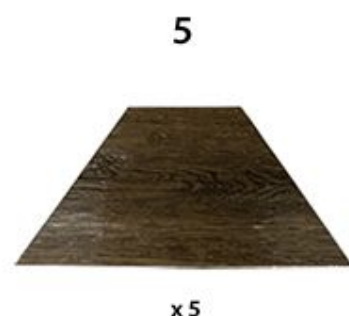




# Instrucciones de montaje

## Piezas

- 1- Base Central
- 2- Aro central parrilla
- 3- Brazos
- 4- Parrilla
- 5- Superficie grande fibro
- 6- Superficie mediana fibro
- 7- Superficie pequeña fibro
- 8- Tornilleria



- 8
- (a) x 6
  - (b) x 12
  - (c) x 6
  - (d) x 12
  - (e) x 3
  - (f) x 3

## 1- Localizar las tuercas remachables



## 2- Colocar los brazos

- Encajar bien los huecos del brazo sobre las tuercas remachables.
- Utilizar los tonillos de la figura (d)



**⚠ Atención:** No apretar los tornillos del todo hasta tener colocados todos los paneles, los tornillos tienen que entrar sin forzar. Colocados los paneles, terminar de apretar sin forzar, esto podría pasar la rosca de la tuerca.

## 3- Colocar tornillos inferiores

- Utilizar los tonillos de la figura (c)



## 4- Colocar los paneles

**Importante:** Los paneles y los brazos están numerados del 1 al 6, y deben ser colocados en su lugar correspondiente.



- Utilizar los tonillos de la figura (b)

-Retirar los plasticos protectores

## 5- Colocar el aro central

- Utilizar los tonillos de la figura (a)



## 6- Colocar la parrilla

