

YAKITORI



- Autentica istituzione della cultura giapponese, gli yakitori sono spiedini di pollo, carne mista, pesce o verdura che vengono consumati come aperitivo con birra o sakè. La griglia per cuocerli è a pietra lavica, una particolare pietra di origine vulcanica che, riscaldandosi per irraggiamento attraverso i bruciatori, distribuisce in modo uniforme il calore permettendo una cottura ideale.
- Japanese grilled chicken is one of Japan's distinctive meals. It is made from several bite-sized pieces of chicken meat, vegetables or fish, skewered on a bamboo skewer. Yakitori is a great appetizer which goes with beer and sake. It is barbecued, usually over a lava-rock grill (which features a special type of volcanic rock). Through a radiant heat burner system, the grill heats uniformly allowing a perfect grilling process.

Dimensioni esterne - *External dimensions*

mm 705x320x270 h

Dimensioni griglia - *Griddle dimensions*

mm 600x270

Potenza gas - *Gas power*

Kw 6,0

Entrata gas - *Gas in-let*

Laterale a destra ¼" - *Right side ¼"*

Componentistica - *Components*

Contenitore pietra lavica - *Container lava-rock*

Griglia di cottura inclinata - *Inclined cooking grill*

Canalina frontale di raccolta residui - *Front grease runner*

Padella estraibile raccogli residui - *Removable fat collection drawer*

Accenditore piezo - *Piezo ignition*

Termocoppia - *Thermocouple*

Pilota - *Pilot flame*

Rubinetto 21 S - *21 S Gas tap*