



LE GRAND BORNAND
7 au 13
Mars 1993



La Rebloche

Le Barbecue-Braséro de table "Le Four à Rebloche" a été créé dans les Aravis par un restaurateur pour les restaurateurs

Il allie:

- Sécurité de transport**
(centre de gravité en dessous des poignées)
- Hygiène : Grille inox plein**
(pas de rouille sur vos viandes à griller)
- Efficacité : Grille 20 tiges** (viandes bien saisies)
- Confort : 3 épaisseurs** (moins de rayonnements)
- Convivialité : Encombrement réduit**
(compartiment pommes de terre pour retrouver les "patates grillées" à la cendre)
- Sécurité Simplicité d'emploi**
(foyer amovible pour allumage direct sur un feu vif)
- Facilité d'entretien :**
(grille inox, foyer tôle noire, cuve interne & support poêles inox
cuve externe tôle peinture cuite au four)

Le Four à Rebloche est livré avec un socle en hêtre & deux poêles

Brevet n°88 15910

La Rebloche : marque déposée

Tel 06 11 43 01 20