

LA CARBONERIA

La carbonería, punto distribuidor oficial Weber en Madrid.

C/ Embajadores 156, Madrid 28045

Tel 630 77 29 94 / 91 473 22 56

www.lacarboneria.es



¿Por qué un barbacoa Weber de Carbón? Y ¿Por qué en la carbonería?

1º Por que aprender a controlar las brasas es todo un arte, que se convierte en sabor.

2º Por la calidad de sus materiales con garantía de 5 a 25 años según modelos.

3º Porque son las más seguras del mundo, si usted por lo algún motivo tiene que dejar de cocinar con tan solo cerrar la tapa y los tiros tendrá el fuego bajo un total control.

4º Por que usted podrá cocinar con dos sistemas en un solo aparato.

Cocción directa o sistema tradicional y cocción indirecta como si de un horno se tratase

5º Porque es una marca de referencia en el mundo que se asocia a momentos de convivencia y placer.

6º Por la amplia gama de accesorios que Weber pone a su disposición, cocinar a la brasa se convierte en todo un placer.

7º Por el servicio exclusivo de atención al cliente que Weber pone a su disposición.

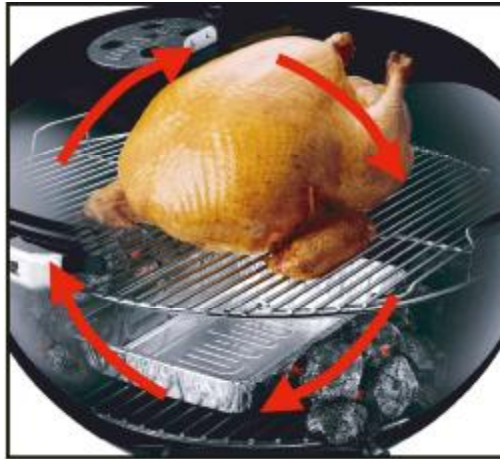
8° Porque una barbacoa Weber nunca le decepcionara.

9° Porque en la carbonería le asesoraremos sobre la mejor bbq que se adapte a su estilo de vida como a su vez sobre los diferentes combustibles y accesorios para disfrutar de ella al máximo.

10° Porque si es en Madrid, se la servimos montada en su hogar.



Detalle de cocción directa.



Detalle de cocción indirecta, tipo horno.



Estos son algunos de los modelos de barbacoas de Carbón que disponemos en la carbonería.

WEBER CHAR Q + CARRO CON RUEDAS



Una genial idea de WEBER, ideal para cocinar a la brasa en cualquier espacio y lugar con la garantía del mejor fabricantes de barbacoas del mundo.

CARACTERISTICAS

Superficie total para cocinar = 280 pulgadas cuadradas

Bandeja extraíble para la recolección de grasa

2 parrillas de hierro fundido porcelanizadas

Ventanillas en la parte superior e inferior del asador para controlar el flujo del aire y el calor

Tapa y recipiente de aluminio fundido con conductos para la recolección de grasa

Armazón de nylon reforzado con vidrio

Canastilla de acero-aluminio para el carbón

PRECIO WEBER Q 287 €

PRECIO CARRO WEBER Q 75 €

CONJUNTO WEBER Q + CARRO = 362 €

SMOKEY JOE PREMIUN



Parrilla weber de pequeñas dimensiones ideal como barbacoa adicional o como brasero de mesa en la cual servir los alimentos calientes a sus comensales. Parrilla de cocción: de acero niquelado de triple espesor Válvulas de ventilación : de aluminio Asa (s) : de nylon reforzado con fibra de vidrio Superficie de cocción : ø 37 cm Cuba : de acero vitrificado Tapa : de acero vitrificado Cenicero amovible : Plato cenicero de aluminio

PRECIO 90 €

COMPACT KETTLE



Barbacoa de Carbón weber. La barbacoa ideal para iniciarse en el mundo de la cocina a la brasa. Magnifica como apoyo a otra de mayores dimensiones. Sin duda una pequeña weber con grandes prestaciones y precio reducido.

PRECIO 96€

ONE TOUCH ORIGINAL 47 CM



La clásica y original barbacoa de WEBER, con la cual la cocina a la brasa se convierte en toda una diversión para todos los componentes de la familia.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- *Garantía de 10 años para cuba y tapa*
- *Superficie de cocción de 47cm.*
- *Sistema de limpieza de acero aluminado One-Touch*
- *Parrilla de cocción de acero niquelado de triple espesor*
- *Parrilla de carbón de acero*
- *Dos guías separadoras para el carbón*
- *Cuba y tapa de acero vitrificado*
- *Asas de nylon reforzado con fibra de vidrio*
- *Ruedas de plástico endurecido resistentes a la intemperie*

PRECIO 152 €

ONE TOUCH PREMIUN 57 CM



Con la ONE TOUCH PREMIUN usted va a disfrutar del doble sistema de cocina ideado por weber, el método directo y el método indirecto. Con la tapa subida cocine como en una barbacoa normal y con la tapa cerrada convierta su barbacoa en un magnífico horno de carbón donde conseguirá auténticas delicias a la brasa.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Garantía de 10 años para cuba y tapa*
- Superficie de cocción de 57cm.*
- Sistema de limpieza One-Touch de acero inoxidable premontado en fábrica*
- Parrilla de cocción articulada de acero niquelado de triple espesor*
- Parrilla de carbón de acero*
- Dos guías separadoras para el carbón*
- Cuba y tapa de acero vitrificado*
- Termómetro integrado en la tapa*
- Asas de nylon reforzado con fibra de vidrio*
- Ruedas de plástico endurecido resistentes a la intemperie*

PRECIO 275 €

ONE TOUCH PRO CLASSIC 57 CM



Weber incorpora a esta barbacoa una superficie termoplástica sobre la cual cocinara con toda comodidad, detalle importante a la hora de trabajar junto al fuego.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Garantía limitada de 10 años
- Sistema de limpieza One-Touch™ de acero inoxidable montado en fábrica
- Rejilla de ventilación de aluminio antioxidante
- Recogedor de cenizas extraíble de gran capacidad
- Parrilla de cocción articulada de acero niquelado de triple espesor.
- Tapa y cuba vitrificados
- 1 Asa de nylon reforzada con fibra de vidrio
- Soporte para tapa Tuck-Away™
- Ruedas resistentes a los golpes y a la intemperie
- Manual de instrucciones Weber con recetas
- 2 Cestas para combustible de carbón Char-Basket™
- Superficie de trabajo de termoplástico
- 3 soportes para utensilios
- Estantería inferior de malla metálica
- Estructura del carro de acero reforzado • Color de tapa y cuba: negro **PRECIO 398 EUROS**

ONE TOUCH DELUXE 57 CM



La última novedad de weber, la cual incluye dos mesas laterales de trabajo para que la comodidad a la hora de cocinar sea la nota predominante.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- *Garantía limitada de 10 años • Tapa y cuba vitrificados de 57 cm.*
- *Parrilla de cocción articulada de acero niquelado triple espesor. • Parrilla de carbón de acero.*
- *Cuba y tapa de acero vitrificado. • 2 Cestas para carbón*
- *Soporte para tapa • 2 Mesas laterales de trabajo. • Asas de nylon reforzado con fibra de vidrio.*
- *Ruedas resistentes a los golpes y a la intemperie • Estante inferior con rejilla de malla metálica*
- *Sistema de limpieza One-Touch™ de acero inoxidable con un recogedor de cenizas extraíble de aluminio negro*
- *Válvula de ventilación de aluminio con asa dotada de aislante térmico.*
- *Termómetro integrado en la tapa.*

PRECIO 420 €

ACCESORIOS PARA BARBACOAS

PLANCHA REVERSIBLE PARA BBQ DE 57 CM 72 €

Plancha reversible de hierro colado para barbacoas de carbón de Ø 57 cm.

Un accesorio indispensable para cocinar mariscos, pescados y huevos con el aroma de las brasas.



PORTA UTENSILIOS PARA BARBACOA 10 €



Soporte de chapa de acero reforzado muy robusto con ganchos para ahorrar espacio mantener los utensilios al alcance de la mano. Apto para barbacoas de 47 y 57 cm

FUNDA ESTÁNDAR PARA BARBACOA DE 47 CM 12 €



Funda Estándar para Barbacoas a Carbón de 47cm, Tipo "Kettle o One-Touch": Funda larga de vinilo que protege su BBQ.

GUANTE PROFESIONAL WEBER 22 €



Trabaje con toda seguridad y protección con el guante ignifugo de weber.

Un toque de seguridad nunca está de más.

SET DE DOS UTENSILIOS DE ACERO INOXIDABLE 29 €



El regalo y el complemento ideal para todo aficionado a la cocina con fuego.

Set de diseño elegante y compacto compuesto de una espátula de 45cm y de unas pinzas de 45cm de acero inoxidable.

SET DE TRES UTENSILIOS DE ACERO INOXIDABLE 45 €



El regalo y el complemento ideal para todo aficionado a la cocina con fuego.

Modelos con terminación y materiales aptos para el trabajo profesional diario.

CEPILLO PARA LIMPIEZA EN T 15 €



Elimine residuos y mantenga en perfecto estado su bbq con el cepillo este útil cepillo de limpieza en T.

Cepillo de máxima calidad aconsejable incluso para el trabajo diario de un restaurante.

PASTILLAS DE ENCENDIDO WEBER 3.50 €

<p>AANMAAKBLOKJES PASTILLAS DE ENCENDIDO CUBES ALLUME-FEUX LIGHTER CUBES</p>	<p>PASTILLAS DE ENCENDIDO - INFLAMMABLE Las pastillas de encendido Weber fabricadas con carbón vegetal son fáciles de usar y muy eficientes. Mantenga encendido hasta el momento de ser inflado. Antes el producto de las pastillas se infla. En el caso de haberse apagado el producto no ponga en contacto inmediatamente con otro encendedor o cerillo. Ingeniería Weber algunas agencias también los venden. Weber - Barcelona, España Aut. Alacant 18/03/04, Sant Cugat del Valles, 00114 España, Tel. +34935844650</p>	<p>CUBES ALLUME-FEUX - ATTENTION INFLAMMABLE Les allume-feux Weber sont entièrement constitués de charbon végétal et sont très efficaces. Facilement inflammables, ils restent allumés jusqu'au moment de leur utilisation. Avant utilisation, le produit des pastilles s'inflame. En cas d'extinction, ne pas remettre immédiatement en contact avec un autre allume-feux. Ingenieur Weber certaines agences les vendent également. Weber - Barcelone, Espagne Aut. Alacant 18/03/04, Sant Cugat del Valles, 00114 Espagne, Tel. +34935844650</p>	<p>LIGHTER CUBES - CAUTION FLAMMABLE Lighter cubes must be completely burned before use. Highly flammable. Must not be used if children. Also easy flame source of ignition - No smoking. If extinguished do not relight. Burns without relighting. Burns without relighting immediately and does not relight or heat. Ingenieur Weber certaines agences les vendent également. Weber - Barcelone, Espagne Aut. Alacant 18/03/04, Sant Cugat del Valles, 00114 Espagne, Tel. +34935844650</p>
--	--	--	---

24 Stückes
Pastillas
Cubes
Cubes
Poids : 200 g environ

7417-EU

Pastillas de encendido rápido sin ningún tipo de olor extraño fabricadas para fuegos alimentarios.

Ideales para neófitos en el encendido de barbacoas y chimeneas.

CHIMENEA ENCIENDE FUEGOS 30 €



El mejor aliado de todo aficionado a la cocina a la brasa. Prepare brasas con toda comodidad con este enciende brasas de Weber. También es muy útil para ir preparando nuevas brasas mientras se consumen las que tenemos en la BBQ. Indispensable para trabajar con toda comodidad.

LIQUIDOS PARA EL MANTENIMIENTO CORRECTO DE SU BBQ 7 €



Toda una gama de productos para que su BBQ este apunto para la próxima fiesta.

NOVEDAD EN ESPAÑA fire pit de exterior

CHIMENEA DE EXTERIOR A LEÑA O FIRE PIT 180 €



Disfrute de este punto de fuego que funciona con leña y que servirá para llenar de luz y color infinidad de veladas.

Complemento y accesorio ideal para fiestas y celebraciones en el exterior de la casa.

La carbonería, punto distribuidor oficial



C/ Embajadores 156, Madrid 28045

www.lacarboneria.es

Tel 630 77 29 94 / 91 473 22 56

carboneria@msn.com

