GRILL

VERTICAL COOKING BARBECUE

Barbecue a carbonella da tavolo per esterno a cottura verticale.
Un oggetto unico frutto di ricerca estetica e di una progettazione tecnica innovativa.
Disponibile in diversi colori.

Upright charcoal cooking barbecue.
A unique object as a result from aesthetic research and innovative technical design.
Available in different colors.

GRILL

VERTICAL COOKING BARBECUE

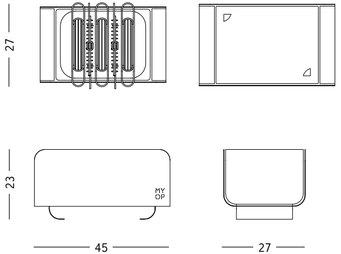
Grill nasce dalla necessità di semplificare i weekend fuori porta e di non rinunciare ad un pranzo all'aria aperta.
Grill è la rivoluzione del picnic. Grazie alla cottura verticale tra due cestelli in breve tempo gli alimenti saranno cotti da entrambi i lati. Un oggetto unico frutto di ricerca estetica e di una progettazione tecnica innovativa.

Grill arises from the need to simplify the weekends in the countryside and to not give up on outdoor lunches.
Grill is the revolution of the picnic. Thanks to the vertical cooking between two baskets, in a short time the food will be cooked on both sides. A unique object resulting from aesthetic research and innovative technical design.

GRILL

VERTICAL COOKING BARBECUE

DESIGNERS: Aurelio Scibetta
Domenica Di Dolce



Weight kg. 9,5

Size cm. 45x27x23

MATERIALS: Stainless Steel
Brushed stainless steel
Colored and chromed steel

#02VG #03VG #04VG

#05VG #06VG #07VG

#01VG

GRILL

VERTICAL COOKING BARBECUE

PROCEDURA UTILIZZO

1. Togliere il coperchio, estrarre tutti gli accessori
2. Versare circa 1 cm di acqua nel cestello interno
3. Riempire completamente i cestelli con: i bricchetti per un'accensione rapida, semplice e più duratura; o carbonella di legna; o una miscela di bricchetti e carbonella. Per facilitare l'accensione inserire anche degli accendifuoco naturali
4. Accendere il combustibile
5. Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere
6. Inserire gli alimenti nelle griglie e riporle accanto ai cestelli del combustibile e attendere la cottura desiderata.

HOW TO USE

1. *Remove the lid and take out all the accessories*
2. *Pour about 1 cm of water into the inner basket*
3. *Fill the baskets completely with: the briquettes for a quick, simple and longer lasting ignition; or wood charcoal; or a mixture of briquettes and charcoal. Also, to facilitate firing, insert natural lighters*
4. *Turn on the charcoal*
5. *Start cooking only when the charcoal has formed a layer of ash*
6. *Place the food in the grill next to the charcoal baskets and wait for the desired cooking.*

GRILL

VERTICAL COOKING BARBECUE

MAKE YOUR OWN PATH

MADEinITALY

MYOP si riserva la facoltà di apportare, in qualunque momento e senza preavviso, variazioni di carattere tecnico o estetico, incluse modifiche alle misure e ai materiali, ai prodotti illustrati nel presente catalogo e declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nello stesso. I colori visualizzati sono indicativi e possono variare rispetto alla realtà.
Variazioni cromatiche, di finitura e di dimensione sono da attribuire alla natura artigianale dei nostri prodotti.
Ogni prodotto MYOP è un pezzo unico

Tutti i diritti riservati. La riproduzione non autorizzata di immagini e disegni anche se parziale è proibita.

MYOP reserves the right to make technical or aesthetic changes, at any time and without notice, including changes to the measurements and materials, to the products illustrated in this catalog and declines any responsibility for any inaccuracies contained in it. The colors shown are indicative and may vary from reality.
Color variations, finishing and size are to be attributed to the to the craftsmanship of our products.
Each MYOP product is a unique piece

All rights reserved. Unauthorized reproduction of images and drawings, even if partial, is prohibited.

MYOP s.r.l.
Sede legale: Via Ugo Antonio Amico, 22/A
90134 Palermo / Italy

P.IVA e Cod.Fisc.
IT06353870824

T. 800 092 213
info@myop.me
www.myop.me

MY OP

MAKE YOUR OWN PATH