



IRONWOOD e IRONWOOD XL: *barbecue a pellet*

Grigliare, affumicare, cuocere al forno, arrostitire, brasare e fare bbq, tutto con un unico prodotto. Traeger, azienda americana leader nella produzione di **barbecue a pellet**, ha lanciato due nuovi prodotti nella serie *Ironwood*, che conferiscono agli alimenti un sapore paragonabile a quello ottenuto con la cottura a legna. La tecnologia *Smart Combustion*™ che mantiene i livelli di temperatura estremamente precisi, il *FreeFlow Firepot* che migliora la circolazione del fumo e l'interfaccia utente *touchscreen* consentono un controllo avanzato di tutte le preparazioni, con opzioni di personalizzazione per sapori affumicati più intensi. La struttura a doppia parete completamente isolata protegge dalle fluttuazioni di temperatura.

Il sistema *EvenFlow*™ *Heat Shield* assicura una distribuzione uniforme del calore in ogni punto della camera di cottura, con qualsiasi condizione atmosferica esterna. È inoltre possibile controllare la *barbecue* tramite un semplice comando vocale, attraverso i dispositivi *Alexa*® o *Google Home*®. La nuova guida per l'aggiunta di accessori *Pop-And-Lock*™ (P.A.L.) consente di personalizzare facilmente piani d'appoggio, contenitori, ganci per strumenti e molto altro.

Last but not least 1: pulizia facile. Con il sistema *EZ-Clean*™ *Grease & Ash Keg* grasso e cenere vengono raccolti in un unico contenitore facilmente accessibile, per una pulizia superveloce.

Last but not least 2. Il *Pellet Sensor* emette un avviso quando i pellet sono in esaurimento, per evitare che finiscano improvvisamente durante la cottura.

Costi: Ironwood 2.399,90 €. Ironwood XL 2.699,90 €