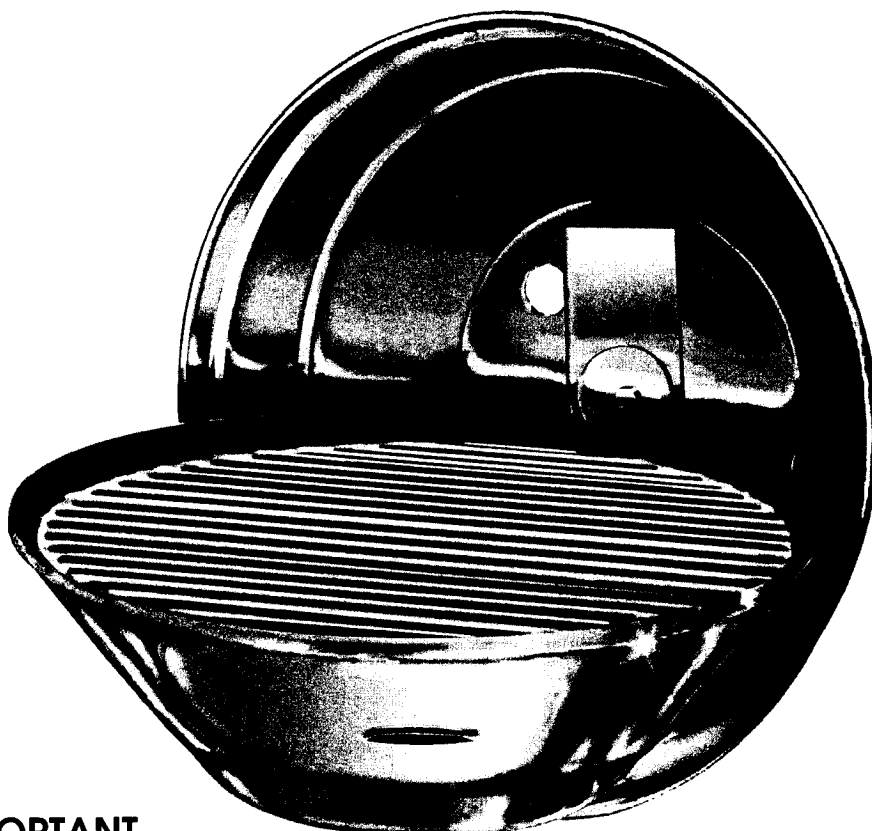


A10-004/A10-014

Stainless Steel Charcoal Barbeques



- F** **MANUEL D'UTILISATION**
Pour modèle A10-004/A10-014 Barbecues à charbon en acier inoxydable
- D** **BENUTZERHANDBUCH**
Für A10-004/A10-014 Holzkohlen Barbeque-Grills aus rostfreiem Stahl
- I** **MANUALE DEL PROPRIETARIO**
Per A10-004/A10-014 Barbecues a carbone in acciaio inossidabile
- E** **MANUAL DEL COMPRADOR**
Para Asadores de carbón de acero inoxidable, modelo: A10-004/A10-014



IMPORTANT

Read instructions before operating.
Save manual for future reference.

- | | |
|---|--|
| <p>F IMPORTANT
Lire toutes les instructions avant utilisation.
Conserver ce manuel pour toutes consultations ultérieures.</p> | <p>I IMPORTANTE
Leggere le istruzioni prima dell'uso.
Tenere il manuale per referenza futura.</p> |
| <p>D WICHTIG
Vor Gebrauch bitte Anleitung lesen.
Handbuch für zukünftige Hinweise aufbewahren.</p> | <p>E IMPORTANTE
Leer las instrucciones antes de usar.
Guarde el manual para futuras consultas.</p> |

© 1998 Magma Products, Inc.

UK ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Note: Read complete instructions before operating.

F INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Note: Lire complètement les instructions avant le montage.

D ANLEITUNG FÜR DEN ZUSAMMENBAU

Wichtig: Vor Gebrauch bitte vollständige Anleitung durchlesen.

I ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

Nota: Leggere interamente le istruzioni prima dell'uso.

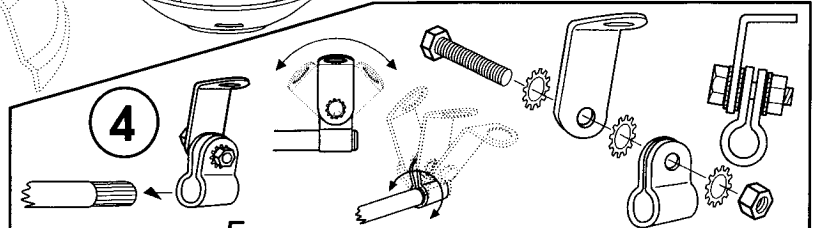
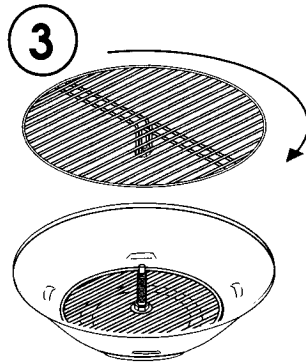
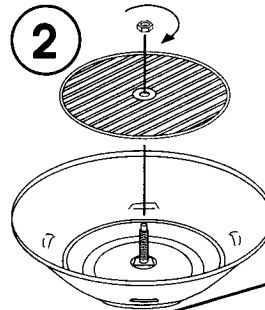
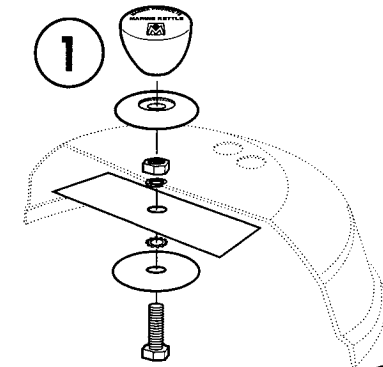
E INSTRUCCIONES DE MONTAJE


Nota: Leer todas las instrucciones antes de usar.


Tools required
Outils nécessaires
Notwendige Werkzeuge
Strumenti necessari
Herramientas requeridas



Contents
Contenu
Inhalt
Indice
Contenidos




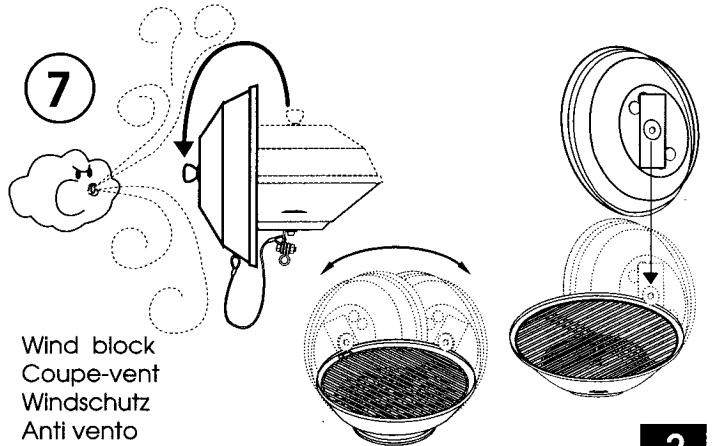
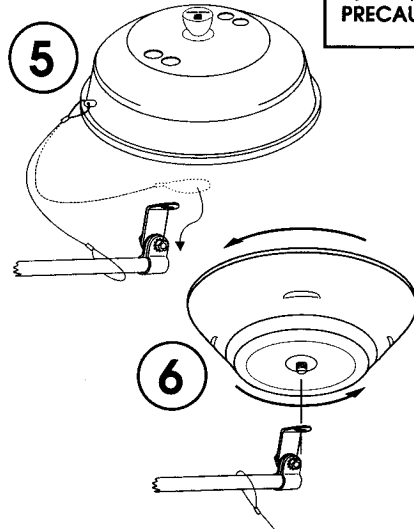
Adjust and tighten  with wrenches horizontally for permanent attachment.
CAUTION: Do not disassemble here when stowing.

Ajuster et serrer  horizontalement pour une fixation permanente.
ATTENTION: Ne jamais le détacher à ce niveau, même lors du rangement.

Einstellen und für feste Installation  horizontal festziehen.
VORSICHT: Zum Verstauen nicht hier auseinanderbauen.

Aggiustare e stringere  orizzontalmente per un assemblaggio permanente.
ATTENZIONE: Non smontare questo congegno quando non in uso.

Ajuste y apriete  horizontalmente para una unión permanente.
PRECAUCION: No desarme aquí cuando lo guarde.



Wind block
Coupe-vent
Windschutz
Anti viento
Protección contra el viento

● MODE D'EMPLOI

1 MISE EN GARDE: NE PAS SURCHAUFFER LE BARBECUE. L'acier inoxydable

perd ses propriétés anti-corrosives s'il est exposé à de très hautes températures. Il en résulterait endommagement et décoloration.

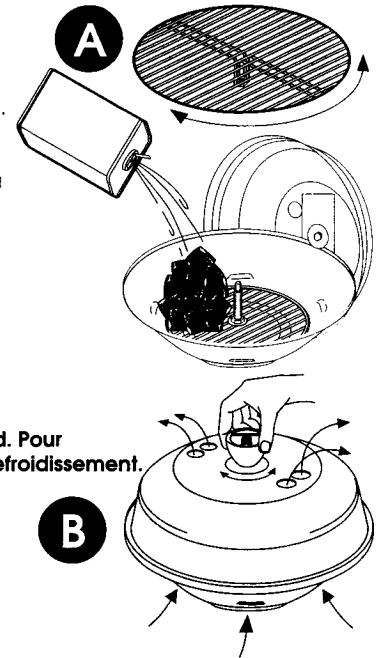
2 Accrocher le couvercle pour protéger du vent. Enlever la grille de cuisson. Empiler environ deux poignées de charbon de manière à ce qu'il ne touche ni le cylindre central, ni les parois. Verser une petite quantité de liquide allume-feu selon les instructions de sécurité du produit. Attendre une minute avant d'allumer.

Voir **A**. Nous recommandons les allumes-feu rechargeables à butane Magma #A10-170. (Voir la section "Accessoires de Barbecue").

3 Réprendre le charbon sur la grille basse et replacer la grille de cuisson à la hauteur désirée.

4 Tourner le bouton de contrôle de température et de ventilation. Voir **B**.

5 Nous recommandons vivement le "Starter" Magma #A10-150 qui facilite l'allumage, l'empilement et le dosage des morceaux de charbon. Il permet aussi d'étendre la durée de vie du barbecue en protégeant la tige centrale d'un contact direct avec les braises chaudes. (Voir la section "Accessoires de barbecue").



● SECURITE

- Utiliser à l'extérieur dans un endroit aéré. Les combustibles doivent être éloignés d'au moins 61 cm du barbecue.
- Ne jamais laisser le barbecue sans surveillance.
- Utiliser un gant de protection lorsque le barbecue est chaud.
- Toujours avoir à proximité un vaporisateur d'eau froide pour réduire la température, ou au cas où le barbecue s'enflammerait.
- **ATTENTION : Les flammes peuvent persister si le barbecue est trop chaud. Pour refroidir le barbecue, vaporiser de l'eau froide sur les flammes jusqu'à refroidissement.**
- En cas d'utilisation d'un liquide allume-feu, lire toutes les instructions et consignes de sécurité sur la bouteille.

● RANGEMENT

1 Une fois le barbecue refroidi, suivre les étapes **5** à **7** en ordre inverse, et ranger dans les sacs prévus à cet effet.

ATTENTION : Enlever le barbecue de son support lors du rangement.

Ne pas desserrer ou détacher le "g" pour ranger. Voir **4.**

2 Retirer la grille de cuisson de la tige centrale après utilisation, notamment en cas de rangement de longue durée.

NOTE : Les sacs bleus en nylon se détérioreront s'ils sont laissés en plein soleil pendant une longue période. Utiliser les sacs de rangement Magma #A10-190 deluxe en polyester pour un long stockage à l'extérieur (voir la section "Accessoires de Barbecue").

3 Pour garder les morceaux de charbon secs et ainsi faciles à allumer, utiliser le sac de rangement étanche Magma #A10-200 pour charbon et liquide allume-feu. (Voir la section "Accessoires de Barbecue").

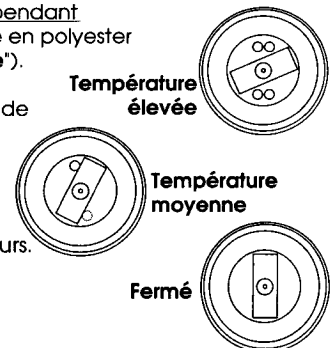
● MAINTENANCE

- Nettoyer le barbecue régulièrement pour obtenir un meilleur rendement.
- Nettoyer et lubrifier la tige centrale après chaque utilisation.
- Nettoyer toutes les parties métalliques avec du produit nettoyant pour les fours.
- Nettoyer les autres parties avec du détergent léger et de l'eau.

● CONSEILS POUR LA CUISSON

- Toujours cuisiner avec le couvercle dessus.
- L'organisation du temps est très importante: vérifier que la nourriture est prête avant d'allumer le barbecue de manière à ce que la cuisson soit terminée alors que les braises sont encore chaudes.
- **Le barbecue devient de plus en plus chaud en cours de cuisson. Des vérifications régulières devraient être faites pendant la cuisson, jusqu'à être familier avec l'utilisation du barbecue.**
- Pour réduire les risques d'enflamment, cuisiner de préférence des morceaux de viande non gras, sinon dégraissés, et éviter toutes les viandes marinées à l'huile.
- Si le barbecue s'enflamme, baisser le thermostat, et refroidir le barbecue en vaporisant de l'eau froide. Eloigner la nourriture des flammes.
- Pour les tranches de viande plus épaisses, ou les mets délicats, placer une feuille d'aluminium entre la nourriture et le grill pour diffuser la température.
- Lubrifier la grille de cuisson avec de l'huile d'olive pour éviter que les aliments attachent.

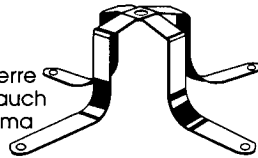
GARANTIE: Tous les produits fabriqués par Magma sont garantis contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un an à compter du jour de l'achat (reçu exigé). Magma doit contrôler tous les produits déclarés défectueux. Magma n'est pas responsable des dommages dus à une surchauffe, résultant d'une négligence ou d'une mauvaise utilisation. Magma se réserve le droit de réparer ou remplacer n'importe quel produit. Les frais de port sont à la charge de l'utilisateur. Contacter Magma au préalable avant de renvoyer tout produit.



UK Barbeque Accessories
F Accessoires de Barbecue
D Grillzubehör
I Accessori per il Barbecue
E Accesorios para el Asador

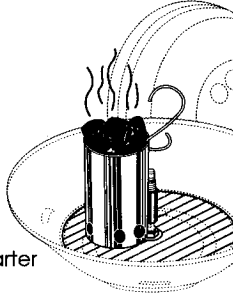
A10-250

- On shore stand
- Socle pour emploi a terre
- Ständer für Landgebrauch
- Barbecue da terra ferma
- Pie para la playa



A10-150

- "Easy Light™" stainless steel charcoal starter
- Allumeur de charbon en acier inoxydable "Easy Light™"
- "Easy Light™" Holzkohlenstarter aus rostfreiem Stahl
- "Easy Light™" starter per carbone in acciaio inossidabile
- Encendedor de carbón "Easy Light™"



A10-190
Original Size BBQ's

A10-490

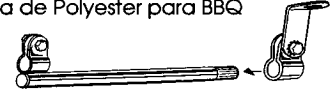
Large "Party Size" BBQ's

- Polyester BBQ cover/tote bag
- Sac/couvercle de barbecue en Polyester
- Polyester BBQ-Schutzhaube/Transporttasche
- Borsa copertura in Polyester
- Cubierta de Polyester para BBQ



A10-140

- 8" (20 cm) Mount Extension
- 8" (20 cm) Rallonge de montage
- 8" (20 cm) Verlängerungen für Halterungen
- 8" (20 cm) Estensione della montura
- 8" (20 cm) Extension de montajes

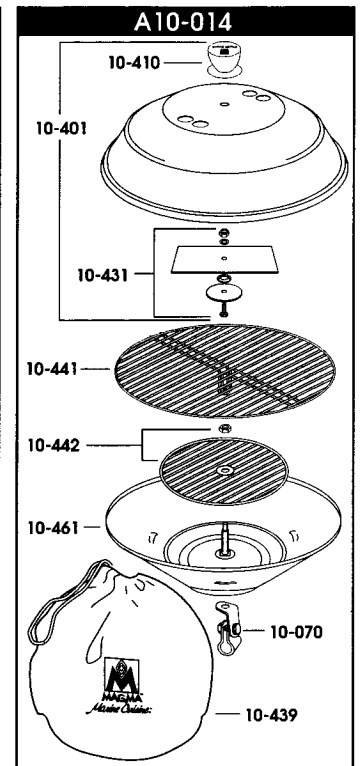
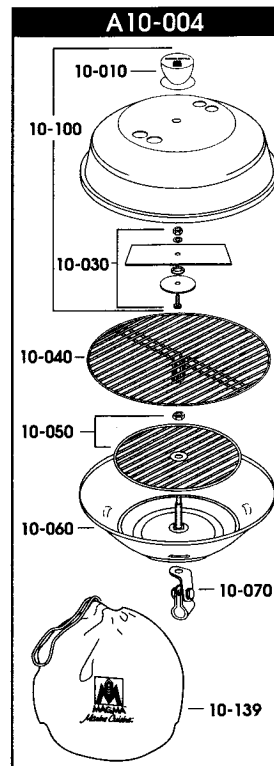
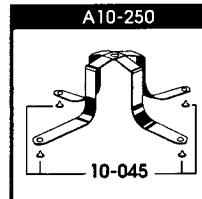
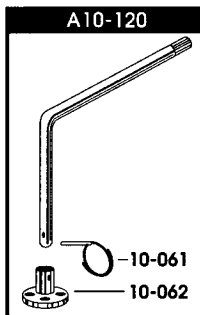
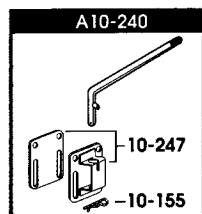
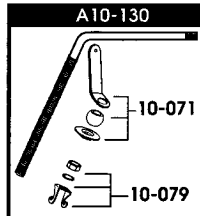
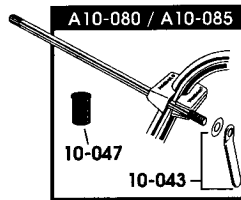


A10-200

- Waterproof charcoal storage/tote bag
- Sac imperméable pour le rangement du charbon
- Wasserdichte Aufbewahrung von Holzkohle/Tragetasche
- Contenitore/borsa impermeabile a tenuta stagna di carbone
- Caja impermeable para almacenar carbón



UK Replacement parts
F Pièces de rechange
D Ersatzteile
I Pezzi di ricambio
E Piezas de repuesto



MAGMA PRODUCTS, INC.
 1201 E. HILL ST.
 LONG BEACH, CA 90806 • USA
 TEL. (562) 427-7050 • (800) 866-2426
 FAX (562) 424-9091

2462

MAGMA® International Export Product Information & Translations (Use with '1999 "Marine Cuisine" U.S.A. Catalog)

This guide denotes products available for export and their corresponding part numbers if different from english brochure. **IMPORTANT:** Check gas fuel canister availability to determine gas barbeque required. Contact MAGMA PRODUCTS, INC. U.S.A. directly for additional gas fuel information and availability.

MAGMA® International Export Renseignements sur les Produits et Traductions (Pour utilisation avec le catalogue U.S.A. "Marine Cuisine" 1999 °.)

Le présent guide indique les produits disponibles à l'exportation et leurs numéros de pièces correspondants s'ils diffèrent de ceux de la brochure anglaise. **IMPORTANT:** Vérifiez la disponibilité des bouteilles de combustible gazeux pour déterminer le barbecue à gaz requis. Communiquez directement avec MAGMA PRODUCTS, INC. U.S.A. pour plus d'informations sur le combustible gazeux et sa disponibilité.

MAGMA® Internationaler Export Produkte Information und Übersetzungen (Zum Gebrauch mit '1999 "Marine Cuisine" U.S.A. Katalog)

Dieses Handbuch bezieht sich auf den Export zur Verfügung stehender Produkte und wenn vom englischsprachigen Katalog abweichend, deren entsprechenden Teilnummern. **WICHTIG:** Versichern Sie sich, welche Gasbehälter erhältlich und zu welchem Gas-Barbeque-Grill sie erforderlich sind. Für weitere Informationen bezüglich Gas-Brennstoff und Lieferbarkeit gelangen Sie bitte direkt an MAGMA PRODUCTS, INC. U.S.A.

Traduzioni e informazioni sui prodotti internazionali MAGMA® per l'esportazione (usare con il catalogo U.S.A. '1999 "Marine Cuisine")

Questo manuale presenta i prodotti per l'esportazione e i numeri delle parti corrispondenti in caso siano differenti da quelli della versione inglese. **IMPORTANTE:** controllare la disponibilità delle bombole di gas necessarie per il barbecue desiderato. Contattare direttamente MAGMA PRODUCTS, INC. U.S.A. per la disponibilità e per ulteriori informazioni sul tipo di combustibile.

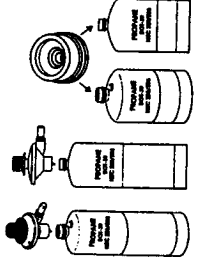

MAGMA® International Export Información de Productos y Traducciones (Usar con el Catálogo "Marine Cuisine" U.S.A. 1999)

Esta guía describe productos disponibles para exportación y sus correspondientes números de parte si son diferente del folleto en inglés. **IMPORTANTE:** Revise cual es la disponibilidad de bombona para determinar la clase de asador a gas requerido. Contacte MAGMA PRODUCTS, INC. U.S.A. directamente por información adicional sobre gas combustible y su disponibilidad.

MAGMA® International Export Renseignements sur les Produits et Traductions (Pour utilisation avec le catalogue U.S.A. "Marine Cuisine" 1999 °.)

Le présent guide indique les produits disponibles à l'exportation et leurs numéros de pièces correspondants s'ils diffèrent de ceux de la brochure anglaise. **IMPORTANT:** Vérifiez la disponibilité des bouteilles de combustible gazeux pour déterminer le barbecue à gaz requis. Communiquez directement avec MAGMA PRODUCTS, INC. U.S.A. pour plus d'informations sur le combustible gazeux et sa disponibilité.

Bouteilles de gaz jetables exigées des barbecues MAGMA

<p>Type 1 - Utilisé généralement aux U.S.A.</p> <p>Soupage de Sécurité MAGMA #10-263 Pour modèle A10-007/A10-017 MAGMA. Bouteilles à gaz courantes *Dot-39 NRC 228/286*</p> 	<p>Type 2 - Utilisé généralement à l'extérieur des U.S.A.</p> <p>Soupage de Sécurité MAGMA #10-267 Pour modèle A10-007/A10-017 MAGMA. Bouteilles à gaz courantes *CAMPING GAZ® CV-470/CV-270*</p> 
--	---

de bord. Exigez la marque MAGMA pour une qualité absolue et une sécurité garantie.
 Nécessite utilisation de matériel de support de barbecue pour une installation correcte (voir pages 8 et 9).
 Le système à brûleur radiant, également disponible séparément, vous permet de perfectionner les barbecues à gaz Magma plus anciens (voir page 11).
 Toutes les pièces de rechange sont disponibles en stock et faciles à obtenir. • Si vous habitez en dehors de l'Amérique du Nord, veuillez prendre contact avec Magma pour tout renseignement concernant les numéros de modèles ainsi que les bouteilles de carburant correspondantes.

Caractéristiques :

- Système de haute technologie à brûleur radiant permettant d'utiliser l'ensemble comme réchaud, four ou barbecue
- Répartition parfaite et constante de la chaleur en mode barbecue et cuisson à feu ouvert en mode réchaud
- Partie inférieure de barbecue à double enveloppe pleine en acier inoxydable pour plus de sécurité et de durabilité
- Ensemble léchantie et écran pare-vent/pare-feu intérieur facile à nettoyer avant en cas de raté de vent
- Tube venturi pivotant à déblocage manuel permettant de changer rapidement et en toute sécurité la bouteille de carburant pendant la cuisson
- Réglage à blocage de sécurité servant non seulement à allumer et éteindre le barbecue, mais également à régler la température
- Fonctionne à l'aide de bouteilles de propane standard ou se branche directement sur les systèmes GR ou GNV de bord
- Choix de huit types de montage non bord différents pour plus de sécurité.
- Modèles à carburants alternatifs disponibles à la vente en dehors de l'Amérique du Nord

Le système de haute technologie à brûleur radiant et coupe en acier inoxydable 18-9 permet d'utiliser cet appareil comme réchaud, four ou barbecue!

Avec notre système breveté à brûleur radiant et notre coupe en acier inoxydable, vous pouvez mettre vos casseroles directement sur le feu. Votre barbecue MAGMA® est transformé en une cuve de bord. A présent, vous pouvez bouillir, frire, réchauffer, griller, sauter, rôtir et faire cuire au four tous vos plats favoris. Ce système est la solution de choix pour les barbecues sans cuisine. La composition intégrale en acier inoxydable 18-9, le brûleur à été spécialement conçu pour assurer un bon rendement. En d'autres termes, votre barbecue MAGMA consomme moins de carburant et chauffe plus rapidement et ainsi vous pouvez vous mettre à cuisiner en un temps record. Par ailleurs, votre barbecue permet de conserver saeurs et arômes naturels, d'une importance vitale pour les végétariens du barbecue. Le couvercle révolutions, qui se fixe à l'arrière du barbecue, vous permet de garder les plats chauds tout en disposant d'un pare-vent très efficace en cas de raté de vent. Le nettoyage de l'ensemble est très facile - dévisez simplement le brûleur pour un démontage rapide du barbecue, ce qui vous permet de le nettoyer. Le système breveté "Marine Kettle®" de Magma est le seul à pouvoir offrir le niveau de sécurité, de durabilité et de fonctionnement nécessaires pour un barbecue hautement résistant pouvant être codé.

Le système de haute technologie à brûleur radiant et coupe en acier inoxydable 18-9 permet d'utiliser cet appareil comme réchaud, four ou barbecue!

Avec notre système breveté à brûleur radiant et notre coupe en acier inoxydable, vous pouvez mettre vos casseroles directement sur le feu. Votre barbecue MAGMA® est transformé en une cuve de bord. A présent, vous pouvez bouillir, frire, réchauffer, griller, sauter, rôtir et faire cuire au four tous vos plats favoris. Ce système est la solution de choix pour les barbecues sans cuisine. La composition intégrale en acier inoxydable 18-9, le brûleur à été spécialement conçu pour assurer un bon rendement. En d'autres termes, votre barbecue MAGMA consomme moins de carburant et chauffe plus rapidement et ainsi vous pouvez vous mettre à cuisiner en un temps record. Par ailleurs, votre barbecue permet de conserver saeurs et arômes naturels, d'une importance vitale pour les végétariens du barbecue. Le couvercle révolutions, qui se fixe à l'arrière du barbecue, vous permet de garder les plats chauds tout en disposant d'un pare-vent très efficace en cas de raté de vent. Le nettoyage de l'ensemble est très facile - dévisez simplement le brûleur pour un démontage rapide du barbecue, ce qui vous permet de le nettoyer. Le système breveté "Marine Kettle®" de Magma est le seul à pouvoir offrir le niveau de sécurité, de durabilité et de fonctionnement nécessaires pour un barbecue hautement résistant pouvant être codé.

- A10-004** Format standard (154x220) - Diamètre 368 mm (14 1/2")
- A10-014** Format de luxe (204x220) - Diamètre 317 cm2
- Barbecue à charbon** (204 cm2) - Diamètre 432 mm (17")
- "Marine Kettle"**
- Caractéristiques :
- Grill et couvercles montés sur le barbecue (le couvercle fait office de paravent en cas de rafale de vent)
 - Régage réglable monté sur le barbecue
 - Régage optimum de la température
 - Grille à charbon inférieure et candelier fermé
 - Châssis de huit types de montage hors bord différents pour plus de sécurité
- Le premier modèle "Marine Kettle" à charbon, qui a déjà largement fait ses preuves, est également disponible en format de luxe avec une surface de cuisson de 33% supérieure à celle du modèle de base. Ce barbecue a été entièrement conçu avec son châssis à base d'acier inoxydable 18-8 pol pour une résistance maximale à la corrosion. Par tous les grands vents, le barbecue se laisse facilement allumer grâce à son couvercle, qui sert de paravent. Le grill réglable en hauteur, ainsi que la porte de réglage variable du tirage et de la température garantissent des résultats parfaits. Le principe "Marine Kettle" vous permet de cuire vos plats au four afin de mieux faire ressortir leur goût barbecue tout en conservant les jus naturels dans les aliments. Vous pouvez par ailleurs préparer plus d'aliments en moins de temps et sur une surface de cuisson plus restreinte que n'importe quel autre barbecue à charbon. Pour une utilisation plus sûre et efficace, fermez la porte de réglage du tirage et de la température, et éteignez le charbon afin de pouvoir le réutiliser. Nécessite l'utilisation de matériel de support de barbecue pour une installation correcte (voir les pages 8 et 9).
- Toutes les pièces de rechange sont disponibles en stock et faciles à obtenir.
- Livré avec un magnétique sac de rangement en nylon bleu hautement résistant pouvant être congelé.

page 7 catalogue

Matériel de support de barbecue

- A10-080** Convient aux rambardes de 22mm ou 25,5 mm (7/8" ou 1 1/4")
- A10-085** Convient aux rambardes de 28,5 mm ou 32 mm (1 1/8" ou 1 1/4")

Support pour rambarde ronde

Le support pour rambardes rondes, est entièrement constitué d'acier inoxydable 18-8 et d'aluminium anodisé 356 afin de pouvoir faire face aux conditions maximales les plus exigeantes. Convient à toutes les rambardes inclinées et se démonte rapidement à la main sans laisser de matériel sur la rambarde.

Support pour cloison latérale ou rambarde carrée/plaque

A10-240

Le support pour rambardes 18-8 se monte sur toute surface plane verticale, qu'il s'agisse de cloisons, de coques, d'arceaux ou de parois de cabine. Peut également être monté sur des rambardes carrées et plates. Convient aux rambardes horizontales avec une hauteur maximum de 57 mm (2 1/4") (toutes proportions confondues) ainsi que aux rambardes verticales d'une hauteur maximum de 41 mm (1 5/8") (toutes proportions confondues). La barre du support se laisse rapidement démonter à la main pour plus de facilité de rangement. L'utilisation d'attaches est nécessaire lors du montage.

Manchon de support à montage sur pont

A10-120

Ce support en acier inoxydable 18-8 comporte un manchon en laiton à triple revêtement chrome pour montage sur pont, dans lequel vous pouvez faire pivoter le barbecue de l'intérieur vers l'extérieur du bateau en quatre positions différentes lors de la cuisson. L'axe du support se laisse rapidement démonter à la main pour plus de facilité de rangement. L'utilisation d'attaches est nécessaire lors du montage.

Relevage de support

A10-140

Cette rampe, entièrement usinée en acier inoxydable 18-8, permet de relever de 20 cm (8") tous les supports pour barbecues Magma de la série A10. "Marine Kettle" (elle n'est pas nécessaire dans la plupart des cas).

- Support pour porte-cannes à pêche**
- A10-175** Convient à tous les porte-cannes à pêche avec un diamètre inférieur de 35 mm à 47,5 mm (de 1 1/2" à 1 7/8")
- Ce support à usages multiples en acier inoxydable 18-8 qui a déjà fait l'objet de nombreuses recommandations, sert à monter le support des porte-cannes à pêche cylindriques. Il permet de monter le barbecue dans n'importe quelle direction par rapport au pont, permet de monter et de démonter le support en un tournemain (porte-cannes à pêche vendu séparément).

Support pour porte-cannes à pêche Fish-On

A10-160

Ce support en acier inoxydable 18-8 s'embote dans les porte-cannes à pêche Tempres Fish-On les plus courants. Il permet de bloquer le barbecue "Marine Kettle" en douze positions différentes et se laisse facilement démonter à la main pour un rangement rapide de fonction Tempres Fish-On vendu séparément.

Pied de barbecue

A10-250

Convient à tous les modèles de barbecues "Marine Kettle" à gaz ou à charbon.

Ce pied en acier inoxydable 18-8 vous permet de présenter l'ensemble de votre barbecue sur la terre ferme. Le pied est pourvu d'embouts anti-dérapants et se laisse régler à la main pour un rangement horizontal facile (nous déconseillons l'utilisation à bord).

Ensemble de montage de barbecue pour tables à support double

A10-515

Ce support à usages multiples s'utilise avec les tables à support double Magma de la série T10-500 (voir la partie intitulée "Tables à support double" à la page 17).

page 9 catalogue

Accessoires pour barbecues

- A10-190** pour les barbecues de format standard
- A10-490** pour les barbecues de format de luxe plus grands

Bâche/Sac de rangement de luxe pour BBQ

A10-190

S'applique au lieu du sac de rangement pour barbecue livré d'origine lorsque vous décidez de garder votre barbecue à l'intérieur pour des raisons pratiques. Fabriqué en polyester bleu marine à usage industriel (identique aux bâches de couleur régionales en nylon à usage industriel et munies de boucles automatiques servant à arrimer le sac à une rambarde ou une main courante horizontale).

Sac de rangement pour bouteilles de propane ou de butane

A10-210

Un accessoire sûr, utile et indispensable pour tous les bateaux ne possédant pas de placards de rangement pour gaz propane ou butane approuvés. Permet de ranger en toute sécurité 3 ou 4 bouteilles de butane ou de propane jetables en position hors bord. Le sac est fabriqué en polyester bleu marine à usage industriel (identique aux bâches de barbecue). Imperméable et résistant à la décoloration. Comporte des courroies réglables en nylon à usage industriel et munies de boucles automatiques servant à arrimer le sac à une rambarde ou une main courante horizontale.

Livre de cuisine pour barbecue "Marine Cuisine"

A10-270

Qu'il s'agisse de préparer du gibier pour les fins gourmets ou des hamburgers délicieux, ce livre comporte 130 pages de recettes pour des repas appétissants et faciles à préparer. Des conseils pratiques sur des techniques, des suggestions et différentes idées permettant de profiter au maximum des possibilités de votre barbecue. Les recettes ont été spécialement formulées pour les barbecues "Marine Kettle" et tiennent compte d'une utilisation minimale d'ingrédients. Avec "Marine Cuisine", vous êtes vous régaler!

Sac à charbon imperméable

A10-200

Avec ce sac à charbon robuste et imperméable, fins les points noirs par le bateau. Ce sac entièrement imperméable est conçu à partir d'un tissu bleu nuit renforcé à l'aide de fibres qui se contractent par sa résistance au froissement ainsi que par son imperméabilité. Renforcé à l'aide de polymères nylon à usage industriel, ce sac peut contenir 4,5 kg (10 lb) de charbon ainsi qu'un allume-charbon Magma "Easy Light". Un second compartiment muni d'un rabat à fermeture velcro peut accueillir un bidon de liquide allume-charbon. Une fermeture à crochet en nylon placée sur toute la longueur du sac permet d'accéder facilement au contenu.

Allume-charbon Easy Light

A10-150

Un allume-charbon entièrement constitué d'acier inoxydable 18-8 permet d'allumer le charbon par journées de grand vent tout en améliorant la durée de vie de votre barbecue de charbon Magma. Étant donné qu'il évite que la barre centrale filette ne soit soumise à un échauffement continu, il peut également être utilisé pour mesurer la quantité de charbon nécessaire. Livré avec un crochet de suspension amovible.

- Système brûleur radiant et couplet**
- A10-165**
- Ce système ultramoderne vous permet d'utiliser les barbecues à gaz Magma à la fois comme réchaud, four ou barbecue. Il permet une répartition parfaite et constante de la chaleur en mode barbecue ainsi qu'une cuisson à feu ouvert en mode réchaud. Livré en acier inoxydable 18-8. Il convient aux modèles Magma A10-007, A10-017, A10-008 et A10-018. Remplace également les ensembles à brûleur radiant et brûleuses pour les versions A10-007 plus anciennes.

Ensemble de conversion pour LPG avec tuyau de 3 m (10')

A10-225

Cet ensemble, utilisé en combinaison avec le robinet de réglage A10-220 (lus à ci-dessous), vous permet de brancher votre barbecue à gaz Magma sur votre système basse pression LPG de bord. Sont inclus tous les raccords en laiton nécessaires, ainsi qu'un robinet d'isolement de sécurité et un tuyau pressurisé de 3 m (10 pieds) certifié étanche. Nécessite un robinet A10-220 (lus à ci-dessous) pour une installation correcte.

Robinet de réglage (pour systèmes de bord à gaz)

A10-220 LPG

A10-230 GNV

Ce robinet de réglage en acier inoxydable à laiton, destiné aux systèmes basse pression LPG et GNV de bord, a été conçu de façon à venir se brancher sur la sortie basse pression et donc plus sûre du régulateur, tuyau et raccords fournis séparément.

page 11 catalogue

Tables de service et de préparation

Baïl/Flillet Mate™ (SM)

- T10-302** 32,5cm x 51cm (12-3/4" x 20")
- T10-303** 32cm x 79cm (12-1/2" x 31")

Les tables Baïl/Flillet Mate™ sont utiles comme présentoir pour repas et cocktails, comme planches à couper les aliments ou encore comme surfaces à nettoyer et à nettoyer grossièrement. Avec une nouvelle finition bleu marine qui s'harmonise parfaitement avec n'importe quel décor de bateau, ces tables comportent deux poignées d'entraînement qui vous permettent de soulever facilement votre barbecue. Les tables Baïl/Flillet Mate™ sont quasiment imperméables et plus pratiques que les tables qui se plient. Elles sont fabriquées à base de polyéthylène à haute résistance et les planches à couper en bois. Elles ne nécessitent aucun entretien particulier. Ces tables sont fabriquées à base de polyéthylène à haute résistance, le meilleur matériau pour planches à couper disponible sur le marché. Résistant aux ultraviolets et approuvé par la Food and Drug Administration américaine, tous les bords et coins de table ont été arrondis pour votre sécurité. Avec votre table "Baïl/Flillet Mate™", fins les points parsemés décalés et autres vestes de poisson.

Le modèle Baïl/Flillet Mate™ T10-302 convient particulièrement aux petits bateaux sans cabine qui ne disposent que d'un espace de rangement minimum. Le modèle T10-303 de dimensions supérieures est suffisamment grand pour tout travail de préparation d'aliments ou encore pour accueillir vos plus grosses prises. Le matériel de montage pour support unique est nécessaire pour une installation correcte (voir les pages 14 et 15).

Couteaux et pièces vendus séparément.

page 12 catalogue

Matériel de montage pour table à support unique (SM)

- Table de cockpit Third Mate™ (SM)**
- T10-306** 30,5 cm x 61 cm (12" x 24")

La table de cockpit Third Mate™ est un véritable bras droit lorsque vous préparez ou grillez vos repas ou lorsque vous servez à l'extérieur sur le pont. Cette table à usages multiples est fabriquée à partir du même matériau que la table Baïl/Flillet Mate™ et également héritée de ses caractéristiques exceptionnelles. Pourrait, elle présenter quelques particularités supplémentaires, telles qu'un paravent lavable soigné par quatre montants en acier inoxydable (des bâches de barbecue) ratées de vent et des embouts. Cette table dispose également d'une barre de protection ainsi que d'un porte-serviettes et ustensiles en acier inoxydable. Le paravent est facile à débrancher et occupe peu de place.

Le matériel de montage pour support unique est nécessaire pour une installation correcte (voir les pages 14 et 15).

Couteaux et pièces vendus séparément.

page 13 catalogue

Support pour rambarde ronde

- T10-380** 22mm - 25,5mm (7/8" - 1")
- T10-385** 28,5mm - 32mm (1 1/8" - 1 1/4")

Ce support, d'une robustesse hors du commun, ne glisse pas sur la rambarde et permet de monter toutes les tables Magma à support unique sur des rambardes rondes. Il comporte un système de réglage de l'angle dans des sens pour une installation horizontale parfaite. Sa composition en acier inoxydable 18-8 et aluminium anodisé 356, ce support se laisse rapidement à la main sans laisser de matériel sur la rambarde. Particulièrement adapté au montage de barbecues solaires, de soudeurs à poisons ou de n'importe quel autre matériel sur des rambardes rondes horizontales ou verticales.

Support pour cloison latérale ou rambarde carrée/plaque

T10-340

Ce support, entièrement usiné en acier inoxydable 18-8, se monte sur toute surface plane verticale qu'il s'agisse de cloisons, de coques, d'arceaux ou de parois de cabine. Il peut également être monté sur des rambardes carrées et plates. Convient aux rambardes horizontales avec une hauteur maximum de 57 mm (2 1/4").

page 14 catalogue

Ensemble de manchons de support à montage encastrés

A10-525

Ces manchons de support en acier inoxydable 18-8 pol place sont encastrés dans le pont afin que ce dernier soit démonté de toute taille. L'ensemble comprend des manchons de pont à capuchons élastiques ainsi que des pieds de table avec vis en acier inoxydable. L'utilisation d'attaches est nécessaire lors du montage.

Ensemble de manchons de support à montage

A10-520

Ces manchons de support en acier inoxydable 18-8 pol place sont d'une finition telle que vous vous félicitez de les voir apparaître à bord de votre bateau. L'ensemble comprend des manchons de pont à trous d'évacuation d'eau ainsi que des pieds de table avec vis en acier inoxydable. L'utilisation d'attaches est nécessaire lors du montage.

Ensemble de support de barbecue pour table à support double

A10-515

Ce support, de composition intégrale en acier inoxydable, s'utilise uniquement en combinaison avec les ensembles de manchons de pont T10-520/525 et vous permet de monter un barbecue à gaz ou à charbon Magma sur n'importe quelle table à support double. Cet ensemble permet non seulement de relever de 15 cm (6") la table, mais également de faire pivoter le barbecue vers l'intérieur du bateau lorsque vous souhaitez l'utiliser et, pour finir, de le démonter en un tournemain.

- Manchon de support à montage sur pont**
- T10-320**
- Ce support en acier inoxydable 18-8 et laiton à triple revêtement chrome comporte une goupille de retenue permettant de faire pivoter, puis de bloquer la table en quatre positions différentes. L'utilisation d'attaches est nécessaire lors du montage.

page 14 catalogue

Support angles multiples LEVELOCK™ pour porte-cannes à pêche

A10-350

En ce qui concerne la facilité d'utilisation, aucun autre produit est actuellement disponible sur le marché non comparable au dernier modèle de support de table pour porte-cannes à pêche. D'une composition high-tech en acier inoxydable 18-8, il est entièrement anodisé et ce support est muni d'un robinet et d'un interrupteur à commande manuelle. Le système de démontage rapide à commande manuelle vous permet de relever de 15 cm (6") la table, mais également de faire pivoter le barbecue vers l'intérieur du bateau lorsque vous souhaitez l'utiliser et, pour finir, de le démonter en un tournemain.

Support pour porte-cannes à pêche "Fish-On"

T10-360

Ce support, de composition intégrale en acier inoxydable 18-8 s'embote dans les porte-cannes à pêche "Tempres Fish-On" les plus courants. Il permet de faire pivoter la table en douze positions différentes (manchons "Tempres Fish-On" vendus séparément).

page 15 catalogue

Tables de service et de préparation à support double "First Mate™" (DM)

- T10-503** 32cm x 79cm (12-1/2" x 31")
- T10-504** 32cm x 104cm (12-1/2" x 41")
- T10-505** 32cm x 130cm (12-1/2" x 51")

Les tables de service et de préparation Magma First Mate™ à support double sont des versions maxi des tables à support unique et constituent un compagnon de cuisine idéal pour votre barbecue Magma. La construction à support double très robuste permet de combiner la solidité d'un banc de travail avec l'utilité du système de démontage rapide Magma. Munies de grandes fentes d'évacuation d'eau de deux porte-cannes, d'une astucieuse case de rangement pour votre pêche et enfin, de bords et coins de table à arrondis pour plus de sécurité. Ces tables sont fabriquées à base de polyéthylène à haute résistance et les planches à couper en bois. Elles ne nécessitent aucun entretien particulier. Ces tables sont fabriquées à base de polyéthylène à haute résistance, le meilleur matériau pour planches à couper disponible sur le marché. Résistant aux ultraviolets et approuvé par la Food and Drug Administration américaine, tous les bords et coins de table ont été arrondis pour votre sécurité. Avec votre table "Baïl/Flillet Mate™", fins les points parsemés décalés et autres vestes de poisson.

Le modèle Baïl/Flillet Mate™ T10-302 convient particulièrement aux petits bateaux sans cabine qui ne disposent que d'un espace de rangement minimum. Le modèle T10-303 de dimensions supérieures est suffisamment grand pour tout travail de préparation d'aliments ou encore pour accueillir vos plus grosses prises. Le matériel de montage pour support unique est nécessaire pour une installation correcte (voir les pages 14 et 15).

Couteaux et pièces vendus séparément.

page 16 catalogue

Ensemble de manchons de support à montage encastrés

A10-525

Ces manchons de support en acier inoxydable 18-8 pol place sont encastrés dans le pont afin que ce dernier soit démonté de toute taille. L'ensemble comprend des manchons de pont à capuchons élastiques ainsi que des pieds de table avec vis en acier inoxydable. L'utilisation d'attaches est nécessaire lors du montage.

Ensemble de manchons de support à montage

A10-520

Ces manchons de support en acier inoxydable 18-8 pol place sont d'une finition telle que vous vous félicitez de les voir apparaître à bord de votre bateau. L'ensemble comprend des manchons de pont à trous d'évacuation d'eau ainsi que des pieds de table avec vis en acier inoxydable. L'utilisation d'attaches est nécessaire lors du montage.

Ensemble de support de barbecue pour table à support double

A10-515

Ce support, de composition intégrale en acier inoxydable, s'utilise uniquement en combinaison avec les ensembles de manchons de pont T10-520/525 et vous permet de monter un barbecue à gaz ou à charbon Magma sur n'importe quelle table à support double. Cet ensemble permet non seulement de relever de 15 cm (6") la table, mais également de faire pivoter le barbecue vers l'intérieur du bateau lorsque vous souhaitez l'utiliser et, pour finir, de le démonter en un tournemain.

Support pour rambarde ronde

T10-580 22mm - 25,5mm (7/8"-1")

T10-585 28,5mm - 32mm (1-1/8"-1-1/4")

Ces supports pour rambardes d'une robustesse étonnante font appel à un système télescopique grâce auquel ils peuvent être montés sur des rambardes d'acier ou d'aluminium. Ils sont conçus pour supporter un ancrage 383, des supports se cassent instantanément détachant à la main pour un rangement peu encombrant.

Ensemble de relevement de table

T10-511 15 cm (6")

T10-512 30,5 cm (12")

Pour plus de confort, relevez votre table avec un des ensembles de relevement de table en acier inoxydable 18-8 mentionnés ci-dessus. A utiliser uniquement avec les ensembles de manchons T10-525/520 (ils peuvent être utilisés en combinaison avec le support de table Baticue T10-515).



BOAT-UMBRELLA™ Le BOAT-UMBRELLA™ Multificolore Bleu

BOAT-UMBRELLA™ B10-402 Le BOAT-UMBRELLA™ Bleu

BOAT-UMBRELLA™ B10-401 Le BOAT-UMBRELLA™ Multificolore

Authentique parasol de bateau BOAT-UMBRELLA™

Ce parasol de bateau est bien plus qu'un simple parasol, car il a été mis au point pour résister à des conditions maritimes impitoyables. Fabricé à partir de matériaux résistants à la corrosion, sa nouvelle construction anti-vent empêche la voile de se retourner ou de se détacher par grand vent.

L'anneau détecteur spécial breveté est conçu à l'intérieur du parasol et maintient en place par une corde de traction. Cet anneau se sert de l'effet du vent, car en reliant l'air à l'intérieur de la voile, il exerce sur le parasol une force descendante égale à la force ascendante exercée par le vent.

Le parasol d'un diamètre de 1 m 80 (6') se compose de tissu enrichi d'un revêtement résistant à la décoloration et tendu sur des bannes spéciales en polymère qui ne rouillent pas et évitent de voir le tissu s'usurer. Mesurant 1 m (5') de haut et installé à la base de votre bateau, il est facile à installer, à démonter et de le placer dans son sac de rangement nylon. Le support pour rambardes rondes de 22 mm (7/8") ou de 28,5 mm (1-1/8") se monte sous le support qui agit sur les rambardes et charge les ressorts et le ressort. Un collier de serrage résistant à la corrosion empêche le parasol de glisser le long de la rambarde. Des coiffes en acier inoxydable 18-8 et aluminium anodisé 353, ces coiffes de serrage se cassent facilement à démanteler à la main sans lésion de matériel sur la rambarde.

Nouvelle construction résistante au vent

• Construction brevetée résistante au vent

• Support de fixation angulaire multiples pour rambardes rondes en acier inoxydable et aluminium anodisé

• Résistant à la corrosion et à la pollution

• Avec 4 deux segments en fibre de verre avec raccord en liaison chromée et un nylon haut en couleurs, résistant à la décoloration et recouvert d'une couche carbytique

• L'anneau détecteur breveté se sert de l'effet du vent, car en reliant l'air à l'intérieur de la voile, il exerce sur le parasol une force descendante égale à la force ascendante exercée par le vent.

Ensemble stabilisateur de rouls et tangon "Rock'n Roll"

Une découverte en or en matière de technologie anti-rouls

Stabilisateur de rouls "Rock'n Roll"

R10-701 61 cm (24") • R10-702 91,5 cm (36")

Cette conception hydrodynamique brevetée, notre dernière trouvaille, fait appel à un forme spéciale qui a un contre-poids pour plus d'efficacité et de maniabilité. Ce stabilisateur à câbles articulés fonctionne indépendamment car démonté de bruyantes vannes et supports d'appui qui vous feraient autrement passer des nuits blanches. Ce système est d'une telle efficacité qu'il agit directement contre le mal de mer et permet de prévenir les accidents provoqués par une mer agitée ou des tables de vent.

Stabilisateur de rouls "Rock'n Roll"

R10-701 61 cm (24") • R10-702 91,5 cm (36")

Cette conception hydrodynamique brevetée, notre dernière trouvaille, fait appel à un forme spéciale qui a un contre-poids pour plus d'efficacité et de maniabilité. Ce stabilisateur à câbles articulés fonctionne indépendamment car démonté de bruyantes vannes et supports d'appui qui vous feraient autrement passer des nuits blanches. Ce système est d'une telle efficacité qu'il agit directement contre le mal de mer et permet de prévenir les accidents provoqués par une mer agitée ou des tables de vent.

Stabilisateur de rouls "Rock'n Roll"

R10-701 61 cm (24") • R10-702 91,5 cm (36")

Cette conception hydrodynamique brevetée, notre dernière trouvaille, fait appel à un forme spéciale qui a un contre-poids pour plus d'efficacité et de maniabilité. Ce stabilisateur à câbles articulés fonctionne indépendamment car démonté de bruyantes vannes et supports d'appui qui vous feraient autrement passer des nuits blanches. Ce système est d'une telle efficacité qu'il agit directement contre le mal de mer et permet de prévenir les accidents provoqués par une mer agitée ou des tables de vent.

Stabilisateur de rouls "Rock'n Roll"

R10-701 61 cm (24") • R10-702 91,5 cm (36")

Cette conception hydrodynamique brevetée, notre dernière trouvaille, fait appel à un forme spéciale qui a un contre-poids pour plus d'efficacité et de maniabilité. Ce stabilisateur à câbles articulés fonctionne indépendamment car démonté de bruyantes vannes et supports d'appui qui vous feraient autrement passer des nuits blanches. Ce système est d'une telle efficacité qu'il agit directement contre le mal de mer et permet de prévenir les accidents provoqués par une mer agitée ou des tables de vent.

Stabilisateur de rouls "Rock'n Roll"

R10-701 61 cm (24") • R10-702 91,5 cm (36")

Cette conception hydrodynamique brevetée, notre dernière trouvaille, fait appel à un forme spéciale qui a un contre-poids pour plus d'efficacité et de maniabilité. Ce stabilisateur à câbles articulés fonctionne indépendamment car démonté de bruyantes vannes et supports d'appui qui vous feraient autrement passer des nuits blanches. Ce système est d'une telle efficacité qu'il agit directement contre le mal de mer et permet de prévenir les accidents provoqués par une mer agitée ou des tables de vent.

Stabilisateur de rouls "Rock'n Roll"

R10-701 61 cm (24") • R10-702 91,5 cm (36")

Cette conception hydrodynamique brevetée, notre dernière trouvaille, fait appel à un forme spéciale qui a un contre-poids pour plus d'efficacité et de maniabilité. Ce stabilisateur à câbles articulés fonctionne indépendamment car démonté de bruyantes vannes et supports d'appui qui vous feraient autrement passer des nuits blanches. Ce système est d'une telle efficacité qu'il agit directement contre le mal de mer et permet de prévenir les accidents provoqués par une mer agitée ou des tables de vent.

Stabilisateur de rouls "Rock'n Roll"

R10-701 61 cm (24") • R10-702 91,5 cm (36")

Cette conception hydrodynamique brevetée, notre dernière trouvaille, fait appel à un forme spéciale qui a un contre-poids pour plus d'efficacité et de maniabilité. Ce stabilisateur à câbles articulés fonctionne indépendamment car démonté de bruyantes vannes et supports d'appui qui vous feraient autrement passer des nuits blanches. Ce système est d'une telle efficacité qu'il agit directement contre le mal de mer et permet de prévenir les accidents provoqués par une mer agitée ou des tables de vent.

Stabilisateur de rouls "Rock'n Roll"

R10-701 61 cm (24") • R10-702 91,5 cm (36")

Cette conception hydrodynamique brevetée, notre dernière trouvaille, fait appel à un forme spéciale qui a un contre-poids pour plus d'efficacité et de maniabilité. Ce stabilisateur à câbles articulés fonctionne indépendamment car démonté de bruyantes vannes et supports d'appui qui vous feraient autrement passer des nuits blanches. Ce système est d'une telle efficacité qu'il agit directement contre le mal de mer et permet de prévenir les accidents provoqués par une mer agitée ou des tables de vent.

Stabilisateur de rouls "Rock'n Roll"

R10-701 61 cm (24") • R10-702 91,5 cm (36")

Cette conception hydrodynamique brevetée, notre dernière trouvaille, fait appel à un forme spéciale qui a un contre-poids pour plus d'efficacité et de maniabilité. Ce stabilisateur à câbles articulés fonctionne indépendamment car démonté de bruyantes vannes et supports d'appui qui vous feraient autrement passer des nuits blanches. Ce système est d'une telle efficacité qu'il agit directement contre le mal de mer et permet de prévenir les accidents provoqués par une mer agitée ou des tables de vent.

Stabilisateur de rouls "Rock'n Roll"

R10-701 61 cm (24") • R10-702 91,5 cm (36")

Cette conception hydrodynamique brevetée, notre dernière trouvaille, fait appel à un forme spéciale qui a un contre-poids pour plus d'efficacité et de maniabilité. Ce stabilisateur à câbles articulés fonctionne indépendamment car démonté de bruyantes vannes et supports d'appui qui vous feraient autrement passer des nuits blanches. Ce système est d'une telle efficacité qu'il agit directement contre le mal de mer et permet de prévenir les accidents provoqués par une mer agitée ou des tables de vent.

Système de tangon "Rock'n Roll" amélioré avec nouveau manchon en aluminium anodisé dur 356

R10-706 160 cm (63") • R10-707 246,5 cm (97")

Un attrait indéniable pour tous les bateaux, ce dispositif pas de moyens nécessaires pour élever le stabilisateur vers l'extérieur par rapport à la coque. Ce système de tangon breveté est conçu à l'intérieur du manchon de montage. Ce système de tangon breveté est conçu à l'intérieur du manchon de montage. Ce système de tangon breveté est conçu à l'intérieur du manchon de montage.

Le tangon est muni d'une plaque rotative en acier inoxydable, recouverte d'une chemise en caoutchouc souple, qui s'engage dans le manchon de montage sur coque pour un fonctionnement sûr et silencieux. Le tangon à trois segments télescopiques permet de bien élever le stabilisateur vers l'extérieur par rapport à la coque pour un excellent grandissement. Les segments télescopiques sont munis d'un système de guidage interne qui permet de maintenir le tangon dans le manchon de montage tout au long de son déplacement.

Tangon "Rock'n Roll" de 160 cm (63") à trois segments télescopiques • R10-706

• Destinés aux stabilisateurs R10-701 de 61 cm (24")

• Longueur de 160 cm (de 32" à 63")

• Muni de goupilles d'arrêt de ressort de 9,5 mm (3/8") en acier inoxydable

• Comprend des lignes de gréement hors bord en dacron

• Très léger, avec un poids de 2,7 kg (6 lbs)

• Se laisse facilement accrocher dans le coffre de rangement pour stabilisateur de 61 cm (24")

Tangon Rock'n Roll de 246,5 cm (97") à trois segments télescopiques • R10-707

• Destinés aux stabilisateurs R10-702 de 91,5 cm (36")

• Longueur de 246,5 cm (de 42" à 97")

• Muni de goupilles d'arrêt de ressort de 9,5 mm (3/8") en acier inoxydable

• Comprend des lignes de gréement hors bord en dacron

• Très léger, avec un poids de 3,2 kg (7 lbs)

• Se laisse facilement accrocher dans le coffre de rangement pour stabilisateur de 91,5 cm (36")

Aides de merchandising

Magma produit toute une gamme d'aides de merchandising accrochables destinées aux panneaux avoisés standard (1"). Pour plus de renseignements au sujet de ces aides, ou au sujet d'autres services de merchandising et autres supports promotionnels, veuillez prendre contact avec notre service de merchandising.

Nouvelles aides de merchandising améliorées

Présentoir de support en acier inoxydable pour rambarde ronde • D10-080

Permet de présenter les barbecues Magma "Marine Keille"® à l'aide d'un support de barbecue A10-080 pour rambarde ronde, le parasol de bateau Magma "BOAT-UMBRELLA™" ou encore les tables à monter unique à l'aide d'un support de table T10-380 pour rambarde ronde.

D10-330

Permet de présenter les tables à monter unique à l'aide d'un support T10-330 pour porte-cannes à pêche Levelock™ ainsi que les barbecues Magma Marine Keille® à l'aide d'un support A10-175 pour porte-cannes à pêche Four Grap™.

Présentoir de table à support double avec barbecue • D10-500

Permet de présenter les tables à support double à l'aide d'un montage de support T10-525 à montage encastré. Permet également de monter n'importe quel barbecue Magma "Marine Keille"® (tel qu'il est livré) sur la table à l'aide d'un support T10-515.

Plans d'arrangement disponibles sur mesure

Ensemble réchaud et barbecue pour bateau Magdall

Voici les dix secrets de notre succès!

1. Le barbecue est entièrement usiné à base d'acier inoxydable 18-8 de haute qualité et est doté d'une résistance à la corrosion plus élevée que celle de laiton commun.

2. La conception Magma brevetée permet de monter n'importe quel barbecue sur la surface de cuisson. Par conséquent, les barbecues Magma offrent le meilleur rapport température élevée/capacité de cuisson.

3. Un ensemble de cuisson complet pour barbecue pour bateau, incluant un réchaud, un barbecue et un support de cuisson.

4. Un ensemble de cuisson complet pour barbecue pour bateau, incluant un réchaud, un barbecue et un support de cuisson.

5. Un ensemble de cuisson complet pour barbecue pour bateau, incluant un réchaud, un barbecue et un support de cuisson.

6. Un ensemble de cuisson complet pour barbecue pour bateau, incluant un réchaud, un barbecue et un support de cuisson.

7. Un ensemble de cuisson complet pour barbecue pour bateau, incluant un réchaud, un barbecue et un support de cuisson.

8. Un ensemble de cuisson complet pour barbecue pour bateau, incluant un réchaud, un barbecue et un support de cuisson.

9. Un ensemble de cuisson complet pour barbecue pour bateau, incluant un réchaud, un barbecue et un support de cuisson.

10. Un ensemble de cuisson complet pour barbecue pour bateau, incluant un réchaud, un barbecue et un support de cuisson.



Patents:
4,788,962 • 5,330,154
5,413,090 • 292,163
and other U.S. & Int'l
Patents Pending

