



## Barbecue elettrico e Affumicatore Woodfire

OG701EU

**Scopri un nuovo modo di cucinare all'aperto con il Barbecue elettrico e affumicatore Ninja Woodfire. Griglia, affumica, friggi ad aria e molto altro con il vero sapore della cottura a legna, autentico al 100%.**

Grazie all'alimentazione elettrica, questo versatile barbecue è pronto per essere utilizzato ogni volta che vuoi. Accendere un barbecue non è più difficile. Basta attaccare la spina e puoi goderti il piacere dei cibi cucinati all'aperto, in qualsiasi giorno della settimana, senza sporco né confusione. Tutto il gusto, senza complicazioni.

- **BARBECUE**

Ottieni la rosolatura e l'autentica finitura della brace di un barbecue tradizionale, senza problemi. Griglia qualsiasi cosa da salsicce, spiedini e hamburger in classico stile barbecue a tenere fette di punta di petto, succose bistecche, costole caramellate, tranci di tonno, verdure grigliate e tanto altro. Griglia con il coperchio aperto per una vera esperienza barbecue o lascia fare tutto a Ninja con la comoda cottura a coperchio chiuso, ideale per cuocere a puntino i tagli di carne più spessi o gli ingredienti congelati.

- **AFFUMICATORE**

L'affumicatore integrato brucia il pellet di legno naturale per darti gli autentici sapori del barbecue. La ventola a convezione fa circolare in modo uniforme il calore e il fumo attorno agli alimenti, assicurando sapori ricchi, come se sprigionati dal fuoco a legna. L'affumicatura lenta a bassa temperatura è ideale per i tagli di carne più grandi o per dare rapidamente un tocco affumicato a qualsiasi cibo.

- **FRIGGITRICE AD ARIA DA ESTERNO**

Frittura ad aria: Fino al 75% di grassi in meno rispetto alla frittura tradizionale\*.

Porta all'aperto la tua cucina con 7 funzioni di cottura personalizzabili come frittura ad aria, cottura arrosto, cottura al forno, riscaldamento ed essiccazione.

Sbizzarrisciti con i contorni, dalle patatine fritte ad aria alla zucca cotta arrosto alle verdure al forno. Completa la tua grigliata con dessert facili e veloci come ananas caramellato, mele al forno e pesche alla piastra.

E aggiungi un tocco di sapore affumicato Woodfire ai cibi cucinati con tutte le altre funzioni di cottura.

**Tecnologia Woodfire: Alimentato da energia elettrica, insaporito da pellet di vero legno.**

L'affumicatore integrato Woodfire permette di aggiungere un tocco affumicato ai cibi cucinati con tutte le altre funzioni di cottura.

Realizzato al 100% con legno duro di alta qualità, l'esclusivo pellet Ninja Woodfire serve solo a insaporire, non come combustibile il che significa che ti serve solo 1 misurino per portare il tuo barbecue ad un livello successivo.

Con le due miscele esclusive Ninja puoi arricchire qualsiasi piatto con un aroma di affumicatura. La miscela robusta sprigiona i ricchi profumi del barbecue classico ed è ideale per manzo, pollo e maiale; la miscela multiuso è più morbida e bilanciata, perfetta per pesce, ortaggi e frutta.

La griglia include 2 confezioni di pellet Woodfire dei diversi aromi e l'apposito misurino per un dosaggio perfetto. È possibile acquistare pellet Ninja Woodfire aggiuntivi direttamente da Ninja..

### **Capacità per cucinare per tutti**

Il grande piatto griglia da 28 x 37 cm può contenere 8 hamburger, 16 salsicce, 2 baffe di costine o 2 kg di spalla di maiale. Il cestello per frittura ad aria cuoce alla perfezione fino a 1 kg di alette o patate a spicchi. Puoi anche cuocere e grigliare alimenti congelati; perfetto per improvvisare una grigliata del weekend o preparare salsicce e hamburger vegetariani congelati.

### **Griglia dove vuoi**

Alimentazione elettrica vuol dire niente carbonella, gas o fiamme, per un uso sicuro in giardini, balconi, porticati, campeggi e altri piccoli spazi esterni.

Include un cavo di alimentazione da 1,6 m, basta collegare la presa e accendere.

Grazie all'alimentazione elettrica, la griglia da esterno arriva rapidamente alla giusta temperatura. Con la cottura a coperchio chiuso non devi restare in piedi per ore vicino alla brace rovente ed eviti fumi che potrebbero essere fastidiosi per il vicinato.

I materiali di alta qualità Ninja sono resistenti agli agenti atmosferici e possono essere usati e conservati all'aperto tutto l'anno. Grado di resistenza all'acqua IPX4.

### **Facile da usare e pulire**

Il piatto griglia antiaderente e la leccarda removibile facilitano la pulizia. Inizia subito con il ricettario creato da uno chef incluso nella confezione.

### **L'allestimento perfetto per grigliare**

Ninja ha tutto ciò che ti occorre per un barbecue in grande stile. Completa il tuo Barbecue elettrico e affumicatore Ninja Woodfire con accessori specifici come la piastra liscia per scottare e saltare verdure o frutta, il cestello per frittura ad aria combinato per cuocere contemporaneamente pietanza e contorno, la custodia per barbecue resistente alle intemperie per una ulteriore protezione dagli agenti atmosferici, il carrello pieghevole per barbecue e tutto il pellet Woodfire che serve.

**Attenzione: il prodotto è destinato solo all'uso all'esterno.**

*\*Testata su patatine fritte tagliate a mano*

### **Specifiche tecniche**

Colore: Grigio/Nero

Lunghezza del cavo: 1,6 metri

Timer: Sì

Programmi/Funzioni: 7 programmi/funzioni

1. Grill (Grigliatura)
2. Smoker (Affumicatura)
3. Air Fry (Frittura ad aria)
4. Roast (Cottura arrosto)
5. Bake (Cottura al forno)
6. Reheat (Riscaldamento)
7. Dehydrate (Essiccazione)

Pareti esterne che non surriscaldano: No

Porzioni: 8 hamburgers o 16 salsicce o 2 baffe di costine o 2 kg di spalla di maiale

Dimensione della griglia: 28 cm x 38 cm

Temperatura: Fino a 260°C

### **Contenuto della scatola**

- Barbecue Ninja Woodfire
- 1 piatto griglia
- 2 confezioni di pellet (2 aromi differenti)
- Misurino per pellet
- 1 affumicatore removibile
- 1 leccarda
- 1 cestello per la frittura ad aria
- Guida rapida e ricettario
- Manuale di istruzioni