IWONA
GRILLS
MADE IN EUROPE

Design intemporel, exclusif et élégant

Grils de jardin professionnels **IWONA GRILLS** chauffés au bois naturel.

Les grils intemporels de la marque IWONA GRILLS sont fabriqués par la société polonaise IWONA PELLETS Sp. z o.o., dans une usine située dans le centre de la Pologne, dans la localité Rąbień AB, non loin de la ville de Łódź. La société Iwona Pellets est, depuis des années, un leader mondial de la fabrication d'inserts de cheminées HYBRIDES à pellets et au bois.

Les produits de la société Iwona Pellets sont vendus dans une dizaine de pays dans le monde.

Après plusieurs années d'expérience en matière de la conception, fabrication, vente et service de dispositifs de chauffage avancés, notre équipe a créé IWONA GRILLS – des dispositifs résistants à fonctionnement autonome, ayant l'apparence intemporelle de sculptures et ne servant pas qu'à griller la nourriture.

Après de nombreux dîners, il s'est avéré que, grâce à l'ambiance incroyable de foyer familial, les grils créent une force d'attirer les gens à participer aux repas jusqu'alors inconnue. Grâce à IWONA GRILLS les rencontres dans le cercle des proches durent plus longtemps et restent inoubliables.

IWONA GRILLS c'est un nouveau style de passer le temps libre dans un groupe élargi composé de votre famille et de vos connaissances.

Parc de machines moderne et personnel expérimenté

La meilleure qualité

Nos produits trouvent une place de choix dans vos maisons et vos jardins, et nous garantissons la meilleure qualité de fabrication grâce aux nombreuses années de notre expérience.

Pas seulement pour les professionnels

Les grils de la marque IWONA GRILLS sont très appréciés par les particuliers, mais également par les cuisiniers professionnels. Ils sont utilisés dans les maisons, les restaurants, les hôtels et les pensions. Les événements avec services de traiteur utilisant les grils **IWONA GRILLS** offrent uniquement des expériences positives.

Un nouveau style de passer son temps libre parmi ses proches

Acier vieilli spécial, couvert de patine

Les grils, tables et armoires de la marque IWONA GRILLS sont conçus de manière à pouvoir rester dehors, quelles que soient les conditions météorologiques. Ces produits sont fabriqués en acier résistant aux conditions atmosphériques, qu'on qualifie également de « vieilli », présentant des signes de corrosion. Le processus de corrosion peut évoluer dans le temps, ce qui fait que la couleur de l'acier peut changer.

La couche de corrosion naturelle protège les aciers contre la vraie rouille, ce qui fait qu'ils résistent très longtemps aux dommages.

Quelle essence de bois ?

Le plus important est d'utiliser un bois très sec, ce qui permet d'obtenir très vite du feu, sans générer de fumée.

L'essence de bois conseillée est le hêtre. Le bois de hêtre brûle de manière très lente et propre.

L'idéal est d'avoir des bûches de taille réduite, pesant environ 1 kilo. Plus petites sont les bûches et moins il y a de fumée.

Pendant l'allumage, nous conseillons de former une pile avec les petits morceaux de bois et d'utiliser un allume-feu écologique. Pour allumer le feu, il suffit d'une longue allumette, les souffleurs ne sont pas nécessaires.

Nettoyage facile

Un des plus grands avantages des grils IWONA GRILLS est leur nettoyage facile. Pendant le grillage, il faut de temps en temps enlever les salissures sur la planche à l'aide d'une spatule en acier inoxydable. Lorsque la planche de grillage est chauffée, l'enlèvement des salissures à l'aide d'une huile alimentaire est très aisé. Lorsqu'on a terminé le grillage, il suffit d'appliquer de l'huile alimentaire sur toute la surface de la planche de grillage.

Planche de grillage profilée en pente descendant vers le milieu

Planche de grillage avec zones de températures différentes. Le grillage est très facile, les zones plus proches du feu sont plus chaudes, chaque met trouvera sa place sur la planche.

La planche de grillage épaisse est fabriquée à partir d'un type spécial d'acier qui empêche les aliments de s'y coller. La planche de grillage est profilée en usine de manière à descendre légèrement vers le milieu du gril. Grâce à cela, les salissures, l'huile et les graisses ne coulent pas à l'extérieur du gril.

Les planches de grillage sont fabriquées à partir d'un type d'acier qui ne possède pas de couche protectrice, c'est pour cela qu'elles doivent être imprégnées à l'aide d'huile alimentaire. Les planches de grillage sont également faciles à démonter.

Grill 114
N° de réf. **IGG114**

Grill 100
N° de réf. **IGG100**

Grill 80
N° de réf. **IGG80**

Table avec planche en chêne 48x48x96 cm
N° de réf. **IGS48**

Table avec planche en chêne 48x96x96 cm
N° de réf. **IGS96**

Armoire pour le bois 45x90x140 cm
N° de réf. **IGS140**

Pas d'éléments vernis nocifs

Ce gril stylisé, fabriqué à partir d'un acier spécialement vieilli, fera que chaque événement à l'air libre se transformera en occasion unique. Disponibles en tailles de **80 cm**, **100 cm** i **114 cm**.

N° de réf.	IGG114	IGG100	IGG80
Taille de la planche	**114 cm**	**100 cm**	**80 cm**
Hauteur totale	100 cm	97 cm	94 cm
Hauteur de la table	70 cm	70 cm	70 cm
Largeur de la table	50 cm	50 cm	50 cm
Hauteur du foyer	30 cm	27 cm	24 cm

Chaque gril est en outre équipé d'une table avec planche à découper en bois naturel, d'une étagère pratique pour le bois, et d'une armoire élégante pour stocker le bois.

Grille supplémentaire pour le gril

Couvercle en acier inoxydable

Gants à bois

Spatule de cuisine en acier inoxydable

Utilisez votre gril tout au long de l'année

Les grils IWONA GRILLS font également très bien leurs preuves pendant les saisons plus froides de l'année. De manière similaire aux feux naturels, le bois brûlant réchauffe les alentours du grils, créant ainsi une ambiance agréable et chaleureuse même en hiver.

Facilité de montage

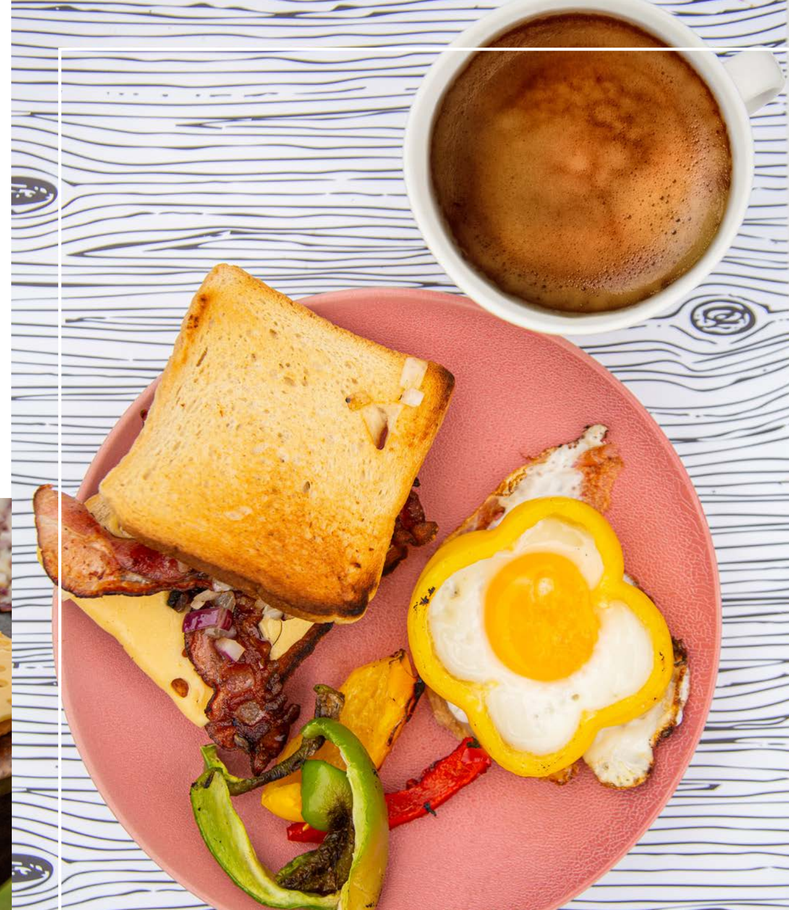
Les grils sont livrés en pièces, leur montage ne prend que 10 minutes.

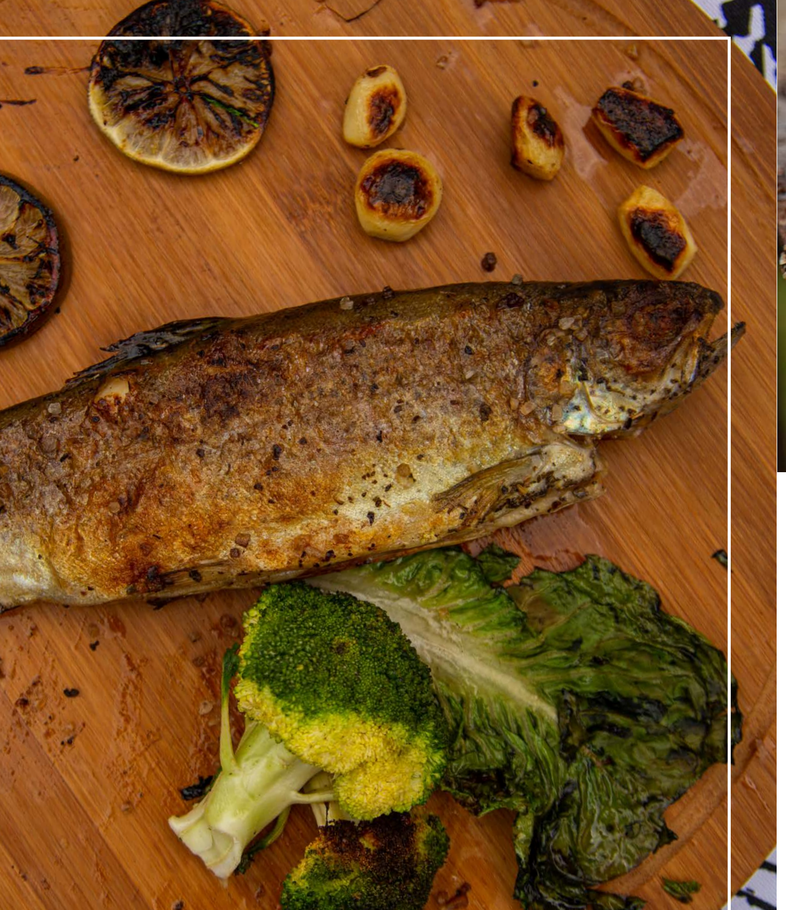
Le gril doit être placé sur une surface plane. Après le vissage du foyer sur la base du gril, il faut le mettre à niveau à l'aide des pieds réglables et d'un niveau à bulle. Ensuite, il faut mettre en place la planche de grillage et la positionner de manière symétrique. La mise à niveau du gril est très importante pour que les salissures sur la planche à griller s'écoulent vers l'intérieur du gril et pas vers l'extérieur (la planche est profilée en pente vers le milieu).

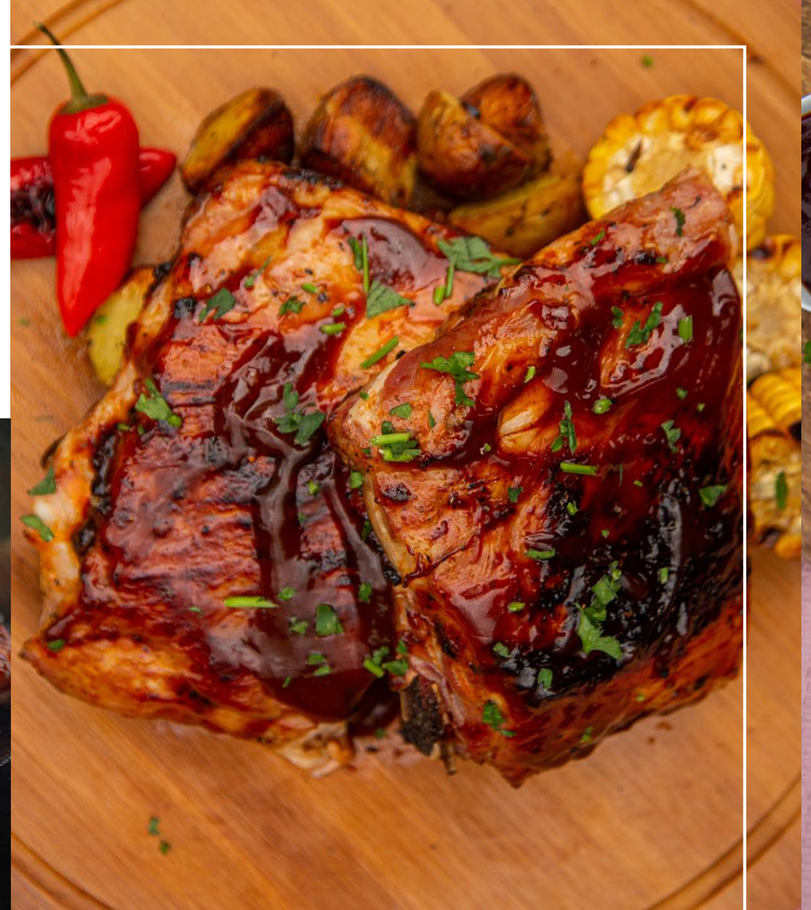
D’énormes possibilités et des milliers de mets

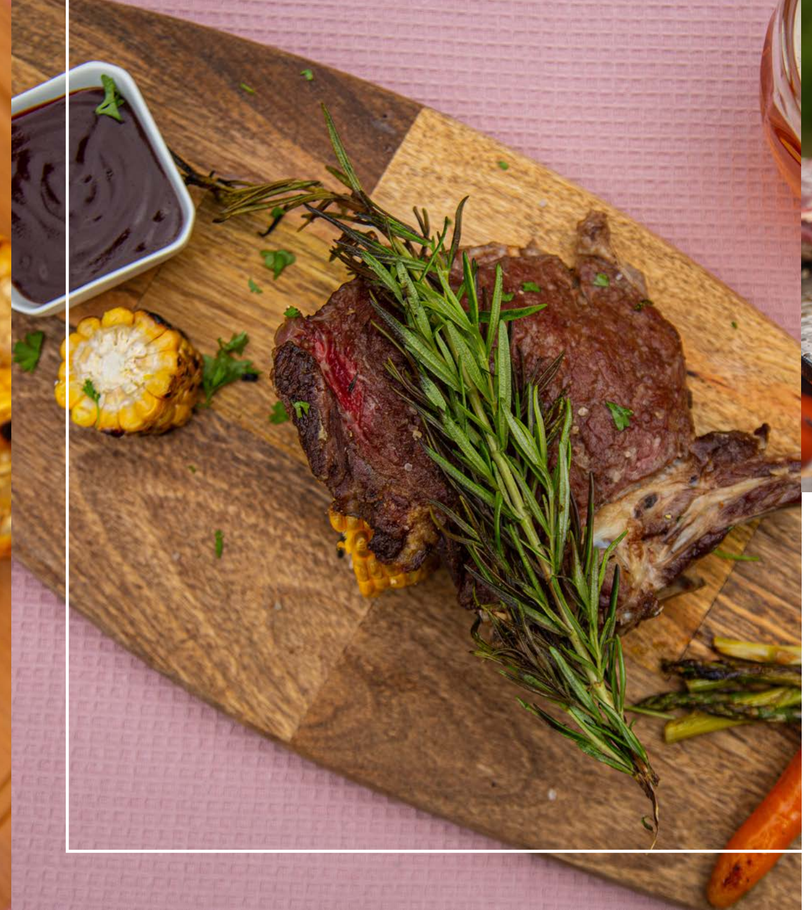
Nous ne présentons qu’un petit échantillon de mets que vous pouvez préparer grâce au gril IWONA GRILLS.

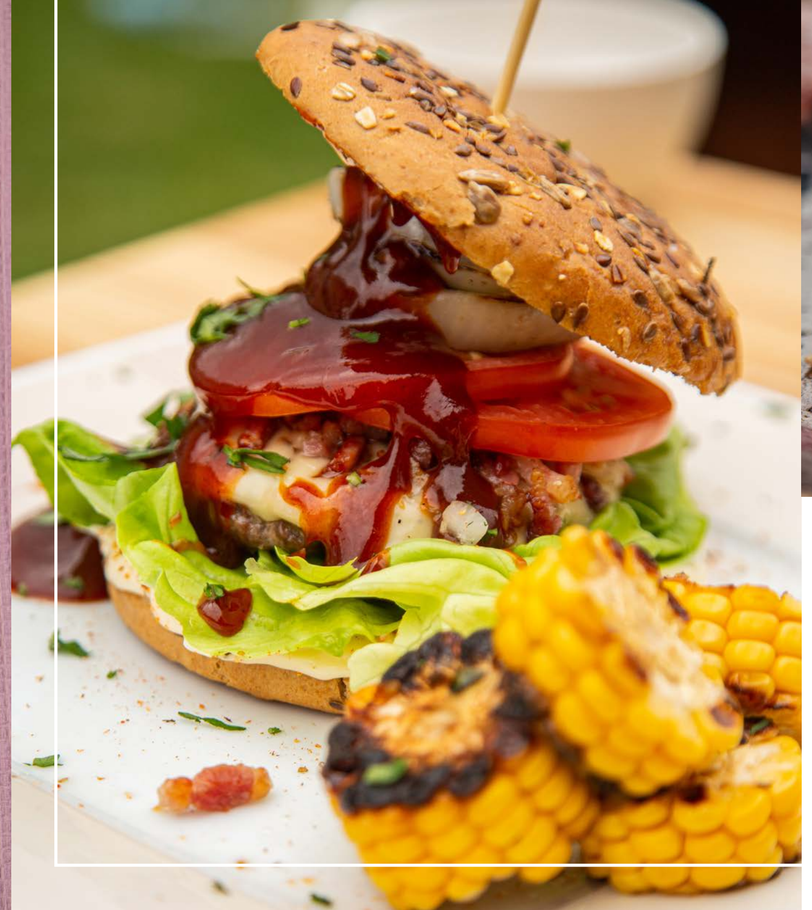
IWONA
GRILLS

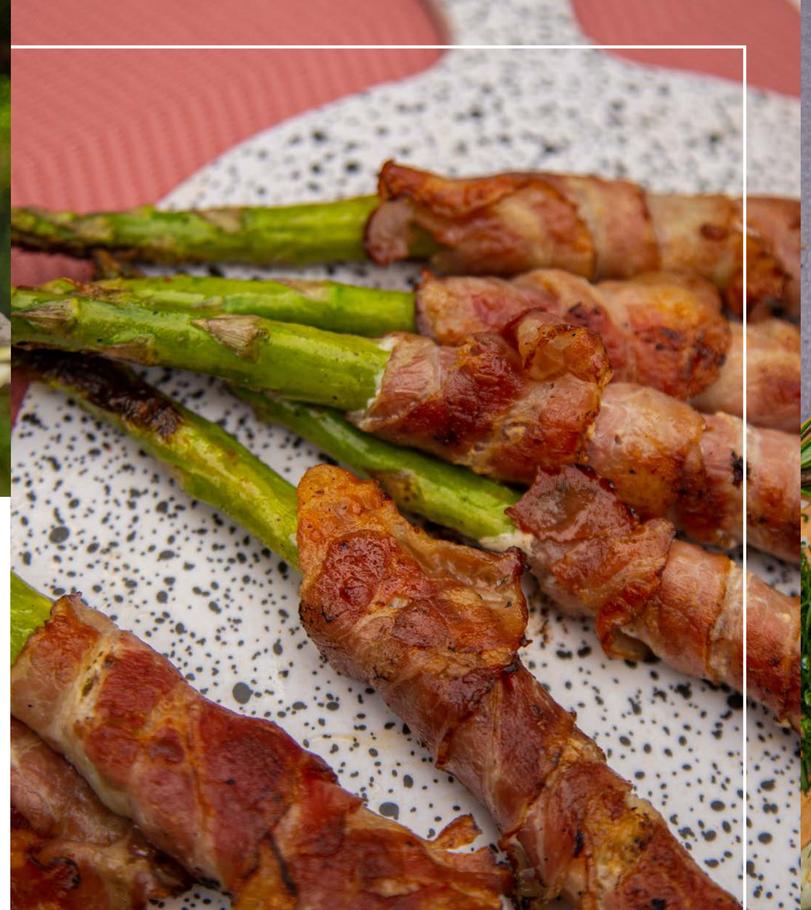


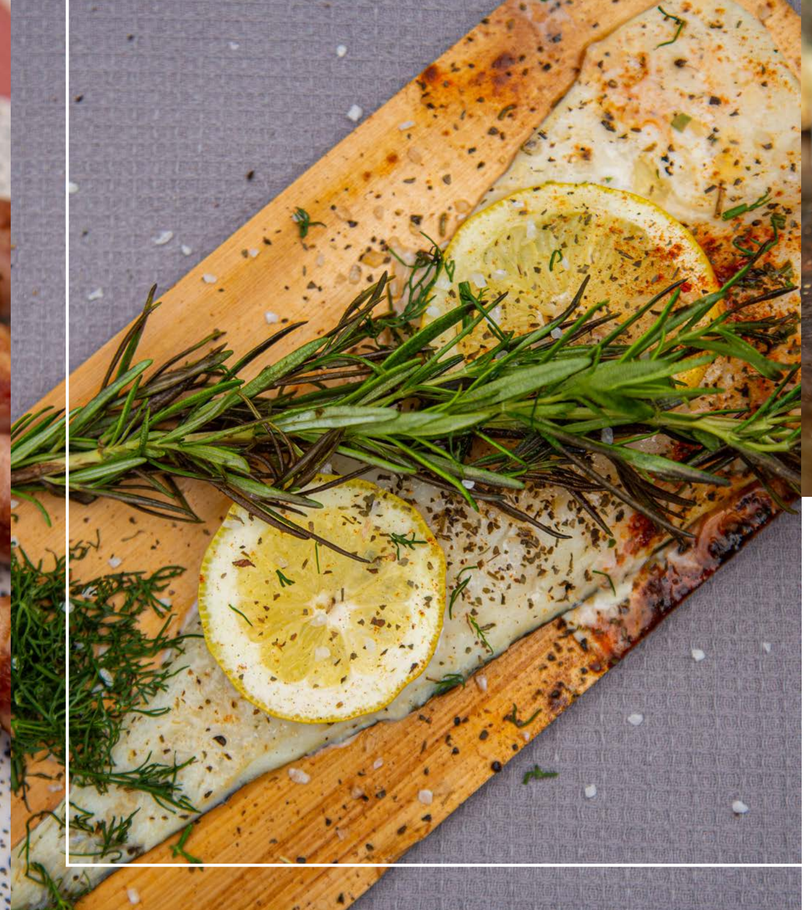


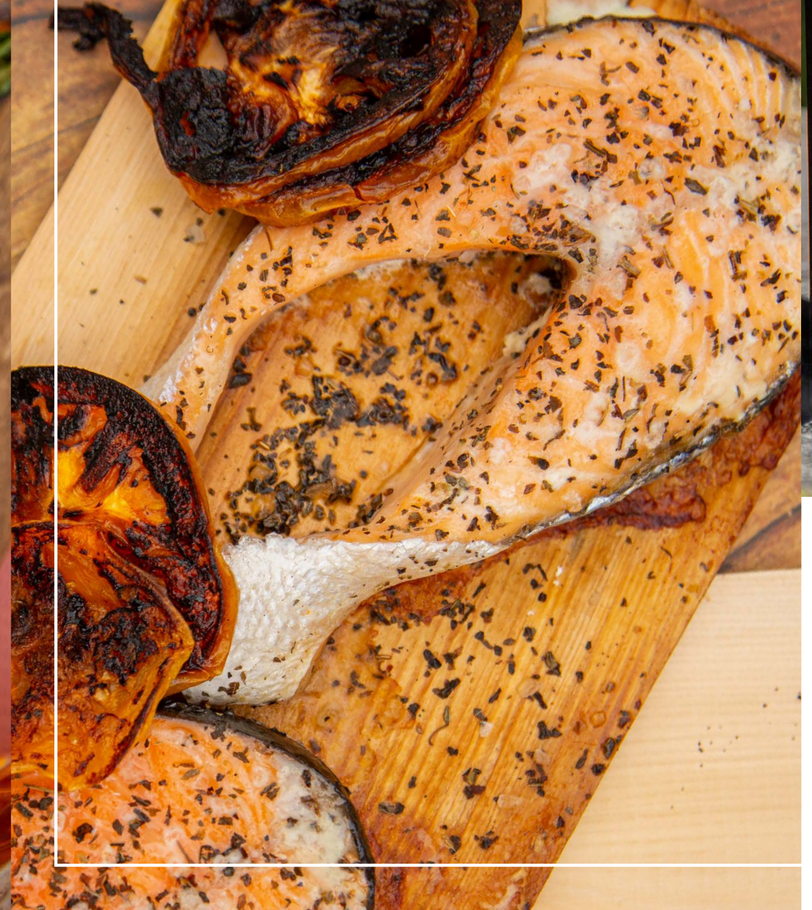












IWONA
GRILLS
www.iwonagrills.com | www.iwonapellets.com
MADE IN EUROPE