



FUJI かまど KAMADO

DE OEROUDE KUNST
VAN HOUTSKOOL KOKEN



CATALOGUS
2026

GRILLEN • ROKEN • BRADEN • BAKKEN



De kunst van vuur.
De vreugde van samen delen.
De geest van Fuji Kamado.

Uitzonderlijke momenten rond authentiek koken.





Fuji
KAMADO



Een stukje geschiedenis...

Koken in de prehistorie

De geschiedenis van de barbecue begint enkele honderdduizenden jaren geleden, toen de eerste mensen leerden omgaan met vuur. Deze baanbrekende ontdekking zorgde er niet alleen voor dat men zich kon verwarmen en beschermen tegen roofdieren, maar veranderde ook de manier van eten.

De eerste bereidingswijzen waren erg primitief. Vlees, vis of wortels werden simpelweg op verhitte stenen gelegd of direct boven de gloeiende kolen. Al snel begrepen de prehistorische mensen dat ze, door het voedsel verder van de vlammen te houden en het aan een mildere hitte bloot te stellen, een gelijkmatiger garing en smakelijker voedsel kregen. Voor grote stukken vlees gebruikten ze takken die in de grond waren gestoken of eenvoudige constructies van palen en dwarsbalken. De stukken werden opgehangen of aan stokken gespietst om langzaam boven het vuur te garen. Deze techniek maakte het mogelijk om de warmte van de sintels te benutten zonder dat het voedsel verbrandde. In de loop van de tijd verbeterden de prehistorische mensen hun methoden nog verder door kuilen in de grond te graven. Op de bodem van de kuil werd een vuur aangestoken om de stenen en de omringende aarde te verwarmen. Zodra er sintels waren ontstaan, werd het voedsel in de holte gelegd en soms bedekt met planten, huiden of aarde. De opgeslagen warmte zorgde dan voor een langzame en gelijkmatige garing gedurende meerdere uren.

Deze kookkuilen vormen een belangrijke mijlpaal in de geschiedenis van de keuken: voor het eerst probeerde de mens niet alleen warmte te produceren, maar ook warmte vast te houden en te beheersen. Dit principe van warmtebehoud zou aan de basis liggen van talrijke ontwikkelingen, van de bakstenen ovens uit de oudheid tot de moderne keramische kamado's.



De oorsprong van de kamado: van de tandoor tot de Japanse vuurplaats

De geschiedenis van de moderne kamado gaat duizenden jaren terug en vindt zijn oorsprong in de vroegste beschavingen van Mesopotamië, de Indusvallei, China en Japan. Lang voordat de moderne barbecues hun intrede deden, hadden deze volkeren al ontdekt hoe ze de hitte van het vuur, keramiek en de luchtcirculatie konden gebruiken om voedsel op een efficiënte manier te bereiden.

De tandoor: de voorloper van de kamado

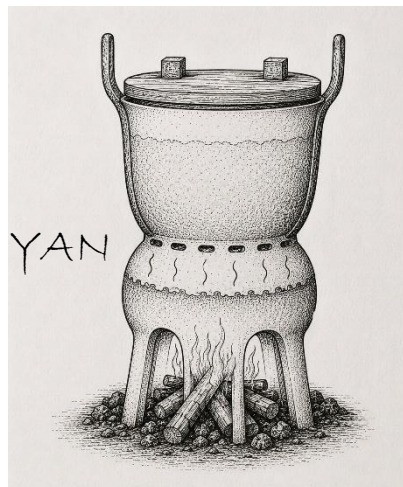
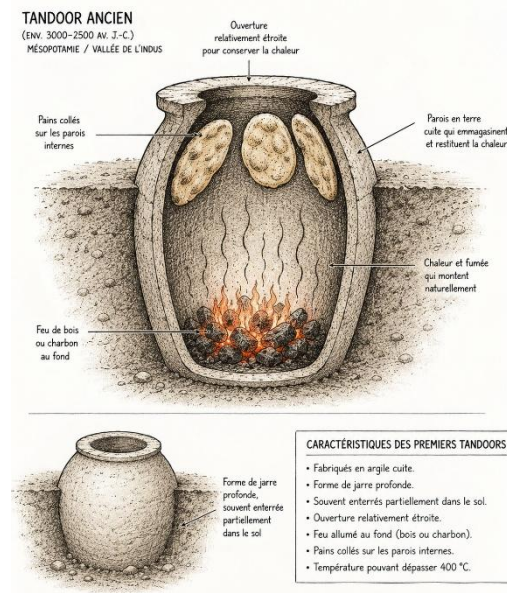
De oudst bekende voorloper van de kamado is de tandoor, die ongeveer 5000 jaar geleden in de Indusvallei (het huidige Pakistan) en in Mesopotamië opdook. Het was een grote bak van gebakken klei, die vaak gedeeltelijk in de grond werd ingegraven om de warmte vast te houden.

Het principe was eenvoudig maar opmerkelijk doeltreffend: er werd een hout- of kolenvuur aangestoken op de bodem van de oven, terwijl de dikke terracotta wanden geleidelijk de warmte opsloegen. Zodra de sintels waren gevormd, bleef het voedsel garen dankzij de stralingswarmte van de wanden en de natuurlijke circulatie van de warme lucht in de oven.

De tandoor werd vooral gebruikt voor het bakken van platbrood. Het deeg werd rechtstreeks op de binnenwanden geplakt, die tot meer dan 400 °C waren verhit. Binnen enkele minuten was het brood gaar. Met dit systeem kon ook vlees worden bereid dat boven de vuurhaard werd opgehangen.

De tandoor heeft al verschillende kenmerken die we vandaag de dag nog steeds terugzien in moderne kamado's:

- een omhulsel van keramiek of terracotta;
- een groot vermogen om warmte op te slaan;
- bakken door straling en convectie;
- een uitstekende energie-efficiëntie.



Chinese kookplaatsen en de Yan

Parallel aan de ontwikkeling van de tandoor ontwikkelde China zijn eigen keramische kooksystemen. De eerste sporen van aardewerken potten die bedoeld waren om in te koken, dateren van meer dan 17.000 jaar geleden.

In de loop der eeuwen verschenen er meer geavanceerde fornuizen die voornamelijk bedoeld waren voor het koken van rijst. De Chinezen ontwikkelden een apparaat genaamd Yan, dat wordt beschouwd als een van de essentiële schakels in de evolutie naar de kamado.

De Yan bestond uit een gesloten vuurhaard met vuur en sintels, met daarboven een bak om in te koken. Door deze opstelling kon de warmte van de brandstof optimaal worden benut. Later werd er een tweede bak met water tussen het vuur en de hoofdpot geplaatst, waardoor een van de eerste stoomkokers uit de geschiedenis ontstond.

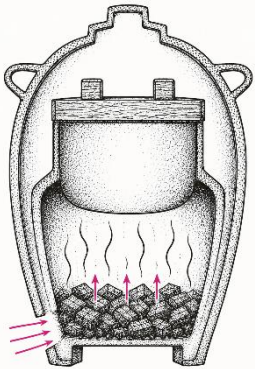
In tegenstelling tot de tandoor, die voornamelijk werd gebruikt voor brood en gegrilde gerechten, was de Yan ontworpen om rijst en voedsel te stomen. Het basisprincipe bleef echter hetzelfde: de warmte concentreren in een keramische ruimte om efficiënt te kunnen koken met weinig brandstof.

De komst naar Japan

De in China en Korea ontwikkelde technieken voor het bakken van keramiek werden in de eerste eeuwen van onze jaartelling geleidelijk in Japan geïntroduceerd. Hoewel Japan geen broodtraditie kende die vergelijkbaar was met die van Mesopotamië of de Indusvallei, nam rijst al een centrale plaats in het voedingspatroon in. De Japanners probeerden deze kooktechnieken dan ook aan te passen aan hun eigen behoeften.

Vanaf de Kofun-periode (250 tot 538 n.Chr.) verschenen de eerste kamado's, vaste haarden gemaakt van terracotta of klei. Ze waren meestal direct in de woningen ingebouwd en ontworpen om een kookpot boven het vuur te plaatsen. De brandstof, voornamelijk hout, werd via een opening aan de onderkant van de haard aangevoerd. De warmte steeg op natuurlijke wijze op rond de pan, waardoor rijst en andere voedingsmiddelen efficiënt konden worden gekookt.

Het Japanse woord kamado (かまど) betekent letterlijk 'haard' of 'keuken'. In traditionele Japanse woningen vormde de kamado het echte hart van het huis. Het was niet alleen een kooktoestel, maar een essentieel onderdeel van het dagelijks leven, waarrond de bereiding van de maaltijden zich afspeelde.

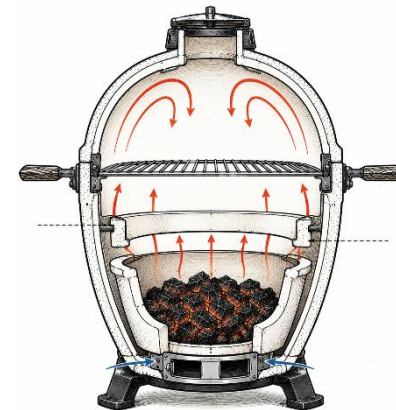


In de daaropvolgende eeuwen ontstond de mushi-kamado, letterlijk 'stoomkamado'. Dit apparaat was voornamelijk bedoeld voor het koken van rijst. Het bestond uit een gesloten vuurhaard met daarboven een pan met deksel. De stoom die door de hitte van het vuur werd geproduceerd, zorgde voor een gelijkmatiger kookproces en een betere temperatuurregeling. Het uiterlijk, met zijn afgeronde vorm en deksel, begint al te lijken op dat van de huidige kamado's.

Tegen het einde van de 19e eeuw en het begin van de 20e eeuw, met name in de regio Aichi, die bekend staat om zijn hittebestendige keramiek, werden de mushi-kamado's steeds populairder. Deze apparaten waren het resultaat van een eeuwenlange ontwikkeling van de Japanse kooktechnieken.

Na de Tweede Wereldoorlog ontdekten Amerikaanse militairen die in Japan gestationeerd waren deze keramische kooktoestellen. Ze waren onder de indruk van de prestaties ervan en begonnen ze als barbecues te gebruiken door er een grillrooster aan toe te voegen en het ventilatiesysteem aan te passen. Deze aanpassing leidde tot de moderne kamado, waarmee niet alleen rijst gekookt kan worden, maar ook gegrild, gebraden, gerookt en gebakken.

De hedendaagse kamado is dus de directe erfgenaam van een lange technische evolutie die begon met de tandoor, werd voortgezet door Chinese ovens zoals de Yan, en vervolgens gedurende meer dan vijftien eeuwen in Japan werd geperfectioneerd. Ook vandaag de dag behoudt hij dezelfde basisprincipes: een keramische behuizing die warmte opslaat, een houtskoolhaard en een gecontroleerde luchtcirculatie die nauwkeurig en veelzijdig koken mogelijk maakt.



Opbouw en onderdelen van onze Fuji Kamado

Structuur en onderdelen van onze Fuji Kamado



Keramische behuizing :

Vervaardigd uit robuuste keramiek die bestand is tegen hoge temperaturen. De behuizing is voorzien van een dubbele beschermingslaag.

Keramische ring (Fire Ring) :

Vanuit functioneel oogpunt vormt de keramische ring een verlengstuk van de vuurkorf. Hij creëert een verhoogd kookoppervlak waarop verschillende accessoires kunnen worden geplaatst, zoals kookroosters, een verdeelsysteem of een pizzasteen.

Vuurkorf (Fire Box) :

De vuurkorf is de verbrandingskamer voor houtskool en bevindt zich binnenin de barbecue. De onderste opening is uitgelijnd met de luchtregelaar van de barbecue. De vuurkorf is uitgerust met een honingraatvormig gietijzeren rooster dat een vrije luchtcirculatie in de barbecue mogelijk maakt.



Bovenste luchtregelaar :

Voor het regelen van de luchtuitlaat en het nauwkeurig controleren van de temperatuur in de barbecue.



Thermometer :

Om de temperatuur binnenin de barbecue af te lezen.



Kookrooster :

Zorgt voor een gelijkmatige en bijzonder smaakvolle bereiding. Standaard uitgevoerd in roestvrij staal, eveneens verkrijgbaar in gietijzer.



Houtskoolrooster :

Voor het ondersteunen van de houtskool en het laten doorvallen van asdeeltjes.



Onderste luchtregelaar :

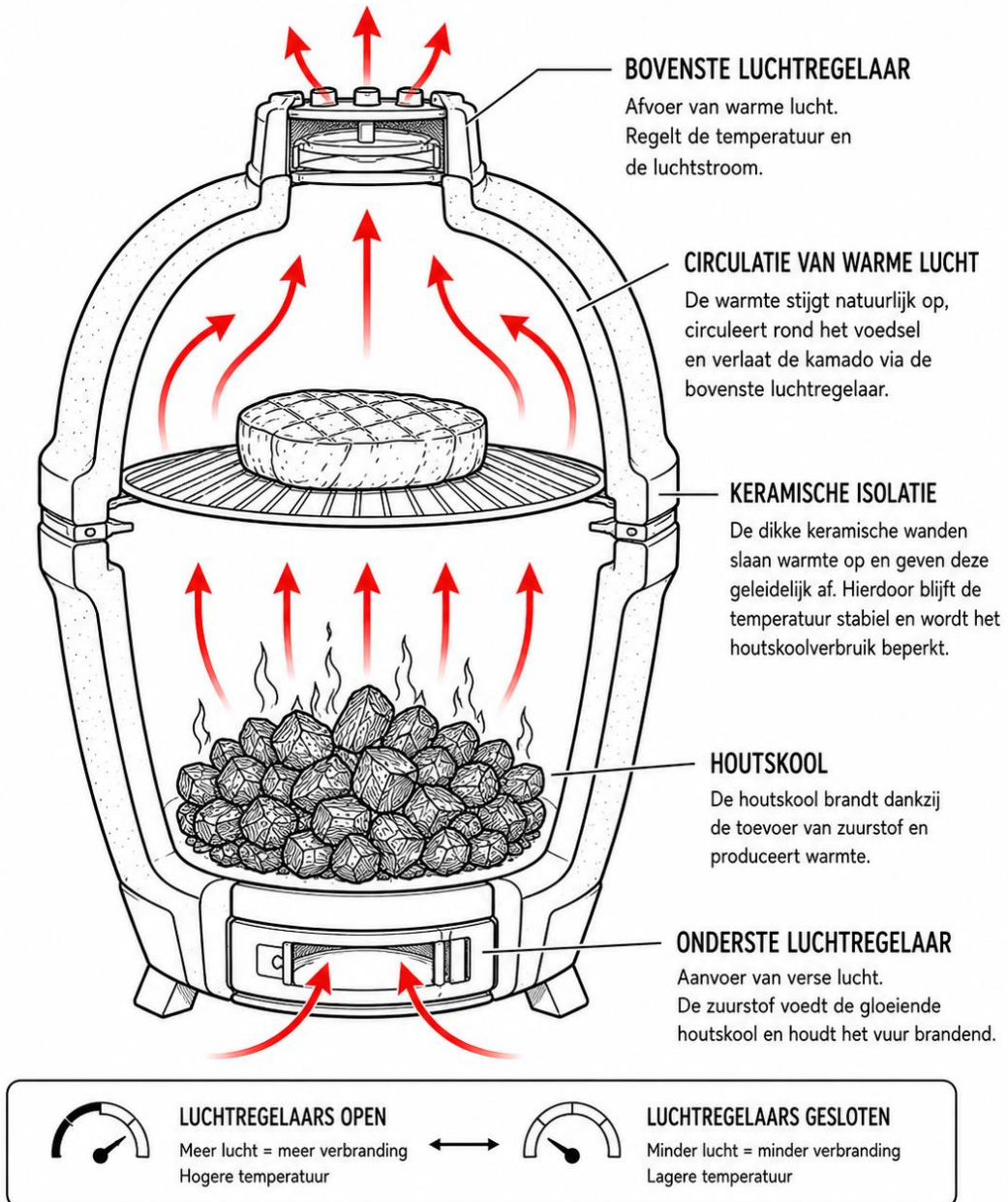
Voor het regelen van de luchttoevoer en luchtuitlaat en voor het verwijderen van houtskoolas.

Comment fonctionne le Kamado ?

De Kamado is een keramische barbecue die werkt volgens een eenvoudig principe: de luchtstroom nauwkeurig regelen om de bereidingstemperatuur te beheersen.

De houtskool wordt in de verbrandingskamer onderin de barbecue geplaatst. Frisse lucht komt binnen via de onderste ventilatieopening, voorziet de gloeiende kolen van zuurstof en laat het vuur op gang komen. De geproduceerde warmte stijgt op natuurlijke wijze op in de kamer, circuleert rond het voedsel en ontsnapt vervolgens via de bovenste ventilatieopening. Dankzij de dikke keramische wand slaat de Kamado de warmte op en geeft deze geleidelijk weer af. Deze uitstekende isolatie zorgt ervoor dat de temperatuur urenlang stabiel blijft, terwijl er weinig houtskool wordt verbruikt.

Door de bovenste en onderste openingen aan te passen, is het mogelijk om zowel langzaam te garen op lage temperatuur als snel aan te braden op zeer hoge temperatuur.



Barbecue

Kamado

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics
------	-----------	-----------	-----------	-----------



K32/13BG	1	#set 1	1	Beschrijving:	BBQ 32 cm FUJI KAMADO Zwart
				Capaciteit:	27 cm (dia)
				Opmeten	35 x 40,5 x 55 cm
				Gewicht	20 kgs
				Materiaal	Staal/Ceramik/Gietijzer



K32/13CG	1	#set 1	1	Beschrijving:	BBQ 32 cm FUJI KAMADO Crème
				Capaciteit:	27 cm (dia)
				Opmeten	35 x 40.5 x 55 cm
				Gewicht	20 kgs
				Materiaal	Staal/Ceramik/Gietijzer



K32/13GG	1	#set 1	1	Beschrijving:	BBQ 32 cm FUJI KAMADO Groen
				Capaciteit:	27 cm (dia)
				Opmeten	35 x 40.5 x 55 cm
				Gewicht	20 kgs
				Materiaal	Staal/Ceramik/Gietijzer



K40/16BG	1	#set 1	1	Beschrijving:	BBQ 40.5 cm FUJI KAMADO Zwart
				Capaciteit:	33.5 cm (dia)
				Opmeten	40x57x97.5cm
				Gewicht	33 kg
				Materiaal	Staal/Ceramik/Gietijzer



K40/16CG	1	#set 1	1	Beschrijving:	BBQ 40.5 cm FUJI KAMADO Crème
				Capaciteit:	33.5 cm (dia)
				Opmeten	40x57x97.5cm
				Gewicht	33 kg
				Materiaal	Staal/Ceramiek/Gietijzer



Barbecue

Kamado

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics
 K40/16GG	1	#set 1	1	Beschrijving: BBQ 40.5 cm FUJI KAMADO Groen Capaciteit: 33.5 cm (dia) Opmeten 40x57x97.5cm Gewicht 33 kg Materiaal Staal/Cerameik/Gietijzer
 K45/18BG	1	#set 1	1	Beschrijving: BBQ 45.3 cm FUJI KAMADO Zwart Capaciteit: 38.5 cm (dia) Opmeten 121x65.5x108 cm Gewicht 64 kg Materiaal Staal/Cerameik/Gietijzer
 K45/18BG	1	#set 1	1	Beschrijving: BBQ 45.3 cm FUJI KAMADO Zwart Capaciteit: 38.5 cm (dia) Opmeten 121x65.5x108 cm Gewicht 64 kg Materiaal Staal/Cerameik/Gietijzer
 K45/18GG	1	#set 1	1	Beschrijving: BBQ 45.3 cm FUJI KAMADO Groen Capaciteit: 38.5 cm (dia) Opmeten 121x65.5x108 cm Gewicht 64 kg Materiaal Staal/Cerameik/Gietijzer
 K54/21BG	1	#set 1	1	Beschrijving: BBQ 54 cm FUJI KAMADO Zwart Capaciteit: 46.7 cm (dia) Opmeten 130x72x122 cm Gewicht 87 kg Materiaal Staal/Cerameik/Gietijzer



Barbecue

Kamado



Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics
K54/21CG	1	#set 1	1	Beschrijving: BBQ 54 cm FUJI KAMADO Crème Capaciteit: 46.7 cm (dia) Opmeten 130x72x122 cm Gewicht 87 kg Materiaal Staal/Ceramiek/Gietijzer
K54/21GG	1	#set 1	1	Beschrijving: BBQ 54 cm FUJI KAMADO Groen Capaciteit: 46.7 cm (dia) Opmeten 130x72x122 cm Gewicht 87 kg Materiaal Staal/Ceramiek/Gietijzer
K59/23CG	1	#set 1	1	Beschrijving: BBQ 59 cm FUJI KAMADO Crème Opmeten Gewicht 87kg Materiaal Staal/Ceramiek/Gietijzer



Fuji Kamado-accessoires

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics
	1	#set 1	1	Beschrijving: Uitbreidingsrooster voor Kamado K40 & K45
				Opmeten 29x23x8.5cm
				Gewicht 650 g
				Materiaal Roestvrij staal
	1	#set 1	1	Beschrijving: Uitbreidingsrooster voor Kamado K54
				Opmeten 34x40x13 cm
				Gewicht 1.3 Kg
				Materiaal Roestvrij staal
	1	#set 1	1	Beschrijving: Roestvrijstalen braadmand
				Opmeten 42.8x20.3x16cm
				Gewicht 1.06 Kg
				Materiaal Roestvrij staal
	1	#set 1	1	Beschrijving: Uitbreidingsrooster voor Kamado K54
				Opmeten
				Gewicht
				Materiaal Roestvrij staal
	1	#set 1	1	Beschrijving: Halvemaanvormig gietijzeren rooster K54
				Opmeten 47 cm diam
				Gewicht
				Materiaal Gietijzer
	1	#set 1	1	Beschrijving: Halvemaanvormig gietijzeren rooster K59
				Opmeten 51.5 cm (diam)
				Gewicht
				Materiaal Gietijzer



Fuji Kamado-accessoires

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics		
	K07-45	1	#set 1	1	Beschrijving:	Braadpan / Spit voor K45
					Opmeten	78 cm (O 45.5 cm)
					Gewicht	
					Materiaal	roestvrij staal
	K07-54	1	#set 1	1	Beschrijving:	Braadpan / Spit voor K54
					Opmeten	87 cm (O 54.5 cm)
					Gewicht	
					Materiaal	roestvrij staal
	K07-59/61	1	#set 1	1	Beschrijving:	Braadpan / Spit voor K59 & K61
					Opmeten	92 cm (O 60 cm)
					Gewicht	
					Materiaal	roestvrij staal
	K09-32	1	#set 1	1	Beschrijving:	Kamado keramische pizzasteen
					Opmeten	22.8 cm diam x1.2cm
					Gewicht	1.5 Kg
					Materiaal	keramische
	K09-40	1	#set 1	1	Beschrijving:	Kamado keramische pizzasteen
					Opmeten	28 cm diam x1.2cm
					Gewicht	1.8 Kg
					Materiaal	keramische
	K09-45	1	#set 1	1	Beschrijving:	Kamado keramische pizzasteen
					Opmeten	33.8cm diam x1.2 cm
					Gewicht	1.9 Kg
					Materiaal	keramische

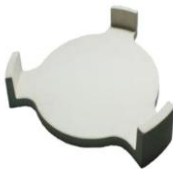


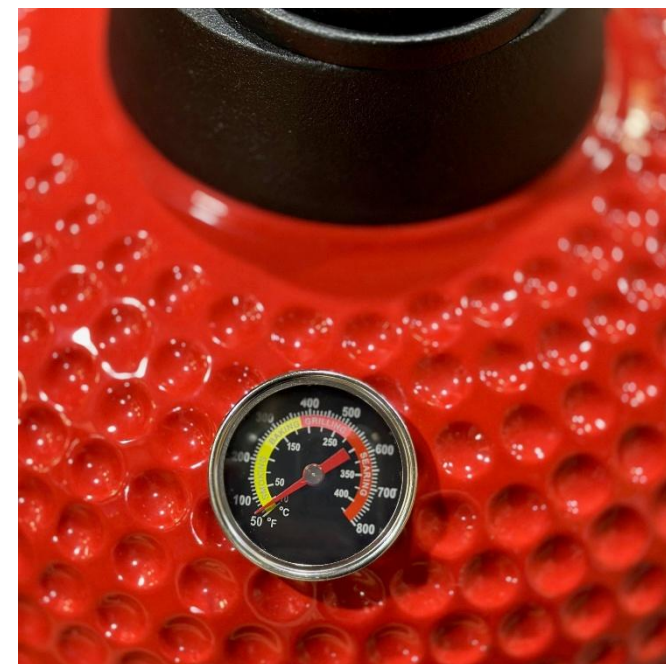
Fuji Kamado-accessoires

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics
	1	#set 1	1	Beschrijving: Kamado keramische pizzasteen K54
				Opmeten 36 cm diam x1.2 cm
				Gewicht 2.1 Kg
				Materiaal keramische
	1	#set 1	1	Beschrijving: Kamado keramische pizzasteen K09-59/61
				Opmeten 38 cm diam x1.3 cm
				Gewicht 2.6 Kg
				Materiaal keramische
	1	#set 1	1	Beschrijving: Keramische kippenhouder
				Opmeten 12.5x6.1x10.6 cm
				Gewicht 400 g
				Materiaal Geglazuurd keramiek
	1	#set 1	1	Beschrijving: Regenbescherming voor de Fuji Kamado K32
				Opmeten 45x50 cm
				Gewicht 500 g
				Materiaal PET
	1	#set 1	1	Beschrijving: Regenbescherming voor de Fuji Kamado K40/45
				Opmeten 70x80cm
				Gewicht 740 g
				Materiaal PET
	1	#set 1	1	Beschrijving: Regenbescherming voor de Fuji Kamado K54/59
				Opmeten 80x90 cm
				Gewicht 1.3 Kg
				Materiaal PET



Fuji Kamado-accessoires

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics		
	K12-39/40	1	#set 1	1	Beschrijving:	Keramische luchtgeleider 3 poten K39&40
					Opmeten	33 cm diam x6.15 cm
					Gewicht	
					Materiaal	keramische
	K12-45	1	#set 1	1	Beschrijving:	Keramische luchtgeleider 3 poten K45
					Opmeten	37 cm diam X 6.15 cm
					Gewicht	
					Materiaal	keramische
	K12-54	1	#set 1	1	Beschrijving:	Keramische luchtgeleider 3 poten K54
					Opmeten	46.5 cm diam X 6.15 cm
					Gewicht	
					Materiaal	keramische
	K12-59/61	1	#set 1	1	Beschrijving:	Keramische luchtgeleider 3 poten K59&61
					Opmeten	51 cm diam X 6.15 cm
					Gewicht	
					Materiaal	keramische
	K14	1	#set 1	1	Beschrijving:	Kamado-rookbox (houtkrullen)
					Opmeten	225 × 90 × 40 mm
					Gewicht	
					Materiaal	Roestvrij staal
	K22	1	#set 1	1	Beschrijving:	Kamado-thermometer
					Opmeten	6 cm (diam)
					Gewicht	
					Materiaal	Staal



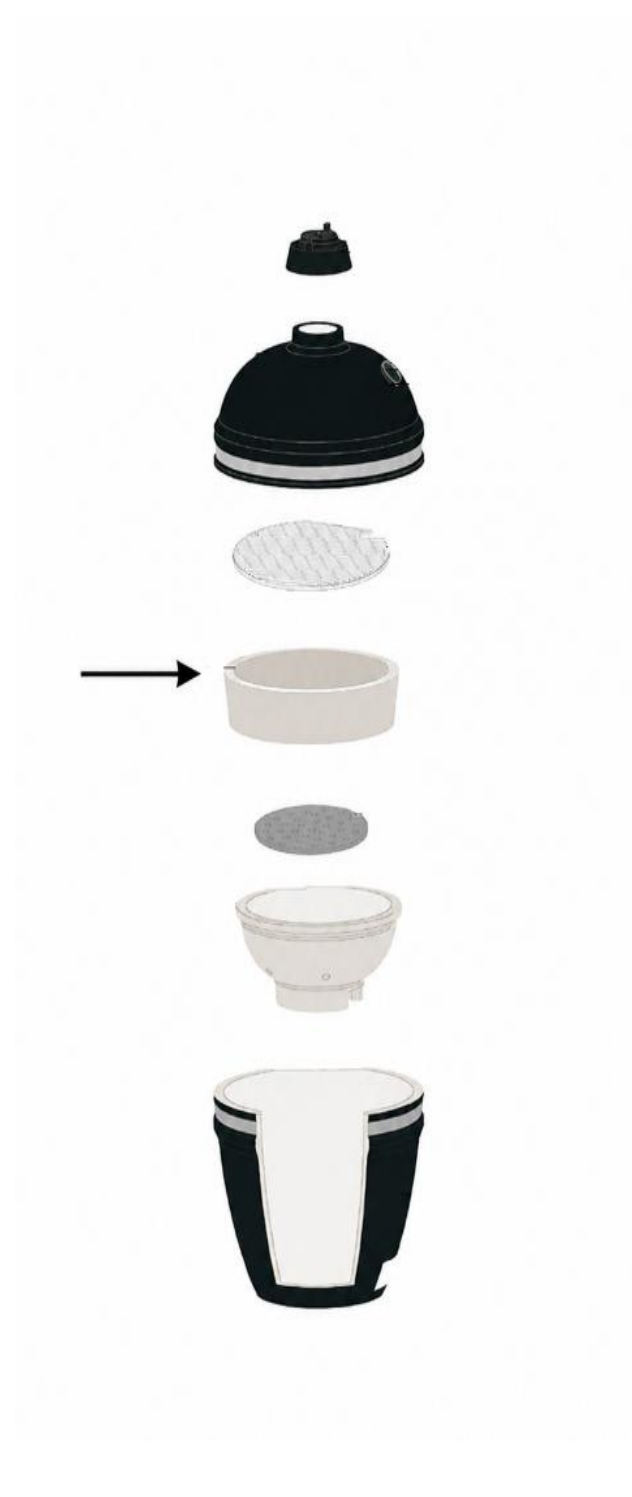
Fuji Kamado-accessoires

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics	
	K20-32	1	#set 1	1	Beschrijving: Kamado K32-set met viltpakking en lijm
					Opmeten 2.2 cmx 0.8 cm
					Gewicht
					Materiaal Vilt
	K20-40	1	#set 1	1	Beschrijving: Kamado K40-set met viltpakking en lijm
					Opmeten 2.2 cmx 0.8 cm
					Gewicht
					Materiaal Vilt
	K20-45	1	#set 1	1	Beschrijving: Kamado K45-set met viltpakking en lijm
					Opmeten 2.2 cmx 0.8 cm
					Gewicht
					Materiaal Vilt
	K20-54	1	#set 1	1	Beschrijving: Kamado K54-set met viltpakking en lijm
					Opmeten 2.2 cmx 0.8 cm
					Gewicht
					Materiaal Vilt
	K20-32-1	1	#set 1	1	Beschrijving: Set glasvezelafdichting / lijm K32
					Opmeten 2.2 cmx 0.5 cm
					Gewicht
					Materiaal Glasvezel
	K20-45-1	1	#set 1	1	Beschrijving: Set glasvezelafdichting / lijm K45
					Opmeten 2.2 cmx 0.5 cm
					Gewicht
					Materiaal Glasvezel



Fuji Kamado-accessoires

	Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics	
	K20-54-1	1	#set 1	1	Beschrijving:	Set glasvezelafdichting / lijm K54
					Opmeten	2.2 cmx 0.5 cm
					Gewicht	
					Materiaal	Glasvezel
	K20-59-1	1	#set 1	1	Beschrijving:	Set glasvezelafdichting / lijm K59
					Opmeten	2.2 cmx 0.5 cm
					Gewicht	
					Materiaal	Glasvezel
	K23-40	1	#set 1	1	Beschrijving:	Keramische verbrandingskamer K40
					Opmeten	
					Gewicht	
					Materiaal	keramische
	K23-45	1	#set 1	1	Beschrijving:	Keramische verbrandingskamer K45
					Opmeten	
					Gewicht	
					Materiaal	keramische
	K23-54	1	#set 1	1	Beschrijving:	Keramische verbrandingskamer K54
					Opmeten	
					Gewicht	
					Materiaal	keramische
	K24-45	1	#set 1	1	Beschrijving:	Keramische bakring K45
					Opmeten	
					Gewicht	
					Materiaal	Keramische
	K24-54	1	#set 1	1	Beschrijving:	Keramische bakring K54
					Opmeten	
					Gewicht	
					Materiaal	Keramische



Fuji Kamado-accessoires

	Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics	
	K25-54	1	#set 1	1	Opmeten Gewicht Materiaal	46.7 cm Roestvrij staal
	K25-59	1	#set 1	1	Beschrijving: Opmeten Gewicht Materiaal	Bakrooster + luchtgeleider K59 52 cm Roestvrij staal + keramiek
	K26-32	0	#set 0	0	Beschrijving: Opmeten Gewicht Materiaal	Gietijzeren rooster voor K32 27.5x3.5 cm 0.5 kg Gietijzer
	K03	1	#set 1	1	Beschrijving: Opmeten Gewicht Materiaal	Asschep 31x14x6 cm 250 g Roestvrij staal
	K04	1	#set 1	1	Beschrijving: Opmeten Gewicht Materiaal	Asschraper 46 cm 300 g roestvrij staal
	K08	1	#set 1	1	Beschrijving: Opmeten Gewicht Materiaal	Asschraper 46 cm 200 g Staal



Verpakkingen van onze Fuji Kamado





Fuji
BARBECUE



Barbecue

RustVrijStaal



Ref.	# Stk/Set	# Set/Cts	# Stk/Cts	Specifics	
BQ01	12	#set 1	12	Beschrijving:	Spiesen voor BQ28 (12 stukken)
				Opmeten	38cm
				Gewicht	22 g
				Materiaal	Hout en rustvrijstaal
BQ28	1	#set 1	1	Beschrijving:	BBQ FUJI 28 spies FUJI roestvrij staal
				Capaciteit:	42 cm (dia)
				Opmeten	42x42x42 cm
				Gewicht	7.4 Kg
				Materiaal	roestvrij staal



keramiek



BQ02	1	#set 1	1	Beschrijving:	FUJI keramische tafelbarbecue, rond
				Capaciteit:	30.5 cm (dia)
				Opmeten	45.5x34.5x17 cm
				Gewicht	
				Materiaal	keramische

BQ04	1	#set 1	1	Beschrijving:	BBQ de table FUJI rectangulaire 53cm
				Capaciteit:	49.5x19 cm (dia)
				Opmeten	71x23x20.5 cm
				Gewicht	
				Materiaal	keramische



Fuji Barbecue-accessoires

Ref.	# Pcs/Set	# Set/Cts	# Pcs/Cts	Specifics
	1	#set 1	1	Beschrijving: Bluetooth-kookthermometer
				Opmeten 8.4x5.6x2.8 cm
				Gewicht
				Materiaal
	1	#set 1	1	Beschrijving: Opvouwbare thermometer met directe uitle
				Opmeten 17 cm
				Gewicht 50 g
				Materiaal
	1	#set 1	1	Beschrijving: Roosterheffer voor Kamado
				Opmeten
				Gewicht
				Materiaal Roestvrij staal
	1	#set 1	1	Beschrijving: Roosterheffer/tang voor Kamado
				Opmeten 19.5x4.5x3 cm
				Gewicht
				Materiaal Roestvrij staal
	1	#set 1	1	Beschrijving: Opvouwbare pizzaschep roestvrij staal
				Opmeten 55.6x20.5x7.3 cm
				Gewicht 700 g
				Materiaal roestvrij staal





www.belix.be

Mail : info@belix.be

Ph: +32(0)71800680

Fax: +32(0)71851972

Avenue de l'Espérance, 41

6220 Fleurus

Belgium