



●●●●
●●

DAKE
ALL IN ONE



Josper®

El horno de brasa que tienen los mejores chefs del mundo, ahora en tu cocina.

De la unión entre las más innovadoras tecnologías y la tradición más artesanal nace Josper en 1969, la leyenda de la brasa gastronómica internacional creada en Pineda de Mar, Barcelona.

Josper, con más de 50 años desarrollando equipos al servicio de la gastronomía, es el aliado perfecto de los chefs más exigentes para conseguir braseados de la más alta calidad. Y sin renunciar a sus orígenes familiares, a la nobleza del carbón de la mejor leña y al ancestral arte de la brasa gastronómica, en Josper han sido siempre fieles a la brasa de ayer, con la rapidez y la potencia de hoy.

Tradición y vanguardia se unen para diseñar una elegante y revolucionaria combinación de parrilla y horno en un solo equipo, fabricado con aleaciones de acero de alta tecnología y máxima calidad.

Josper, una caja mágica que te trasladará a la cocina ancestral, recordando los sabores de antaño.

Josper, una empresa construida a base de de una historia de verdadera pasión y amor por las brasas, es líder de la cocina al carbón en todo el mundo, con la brasa como estilo de vida, una auténtica Passion for Grilling!



JOSPER

Descubre más en la web:





JOSPER HOME GRILL

HJX-PRO-S80



HJX-PRO-Mini



Horno Brasa Jospier HJX-PRO-S80



Horno Brasa Jospier HJX-15



Carro Horno Jospier HJX-15

Disponible en siete colores



JOSPER HOME GRILL

Especificaciones HJX-15

- Consumo diario de carbón Jospier - 1,5 a 2,5 kgs
- Autonomía de carbón por carga - 6 horas
- Doble función - horno y parrilla
- Temperatura de braseado 250 - 350 °C
- Tiempo de encendido: ±25 minutos

Especificaciones HJX-PRO-Mini

- Consumo diario de carbón Jospier - 6 a 8 kgs
- Autonomía de carbón por carga - 7 horas
- Doble función - horno y parrilla
- Temperatura de braseado 250 - 350 °C
- Tiempo de encendido: ±25 minutos

Especificaciones HJX-PRO-S80

- Consumo diario de carbón Jospier - 10 a 12 kgs
- Autonomía por carga - 9 horas
- Doble función - horno y parrilla
- Temperatura de braseado 250 - 350 °C
- Tiempo de encendido: ±25 minutos

Accesorios incluidos:

- 2 parrillas de 50x50 cm
- Registro superior con cortuegos integrado
- Cepillo metálico, pinzas, atizador y cajón de cenizas

Referencia	Descripción	PVP (sin IVA)
HJX-PRO-Mini	Horno Brasa JOSPER HJX-PRO-MINI S	8.660 €
HJX-PRO-S80	Horno Brasa JOSPER HJX-PRO-S80	11.845 €
HJX-15	Horno Brasa JOSPER HJX-15	6.350 €
HJX-15-CJ	Horno Brasa JOSPER HJX-15 con carro	7.975 €