



Char Griller®
KING GRILLER – KAMADO COOKER



LE PRESTAZIONI DELLA CERAMICA IN UN BARBEQUE DI METALLO



AREA DI COTTURA DA 2620 cm²
CORPO A DOPPIA PARETE COINBENTATO
GRIGLIA DI COTTURA IN GHISA IN25 SEZIONI CIRCOLARI
GRIGLIA DI RISCALDAMENTO BASCULANTE
VASSOIO PORTACENERE
TERMOMETRO
MENSOLE LATERALI RIPIEGABILI
MENSOLA PORTA ATTREZZI
TELO PROTETTIVO: OPTIONAL (ART.NO. 6755)
REGOLAZIONE PRECISA DELLA PORTATA D'ARIA
REGOLAZIONE PRECISA DELL'USCITA FUMI
LARGH./PROF./ALT.: 109 x 73 x 120/145 cm
PESO: 45 KG
TELAIO TUBOLARE IN ACCIAIO
RUOTE IN PLASTICA DA 20cm

MANUALE D'USO

- **Lista pezzi**
- **Lista ferramenta**
- **Istruzioni di montaggio**
- **Preparazione del barbeque e note operative**
- **Informazioni di sicurezza**
- **Utilizzo**
- **Tabella di conversione Farenheit – Celsius**
- **Tabella di esempio tempi di cottura**
- **Garanzia**

BBQ FARM by Colorificio Rodero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

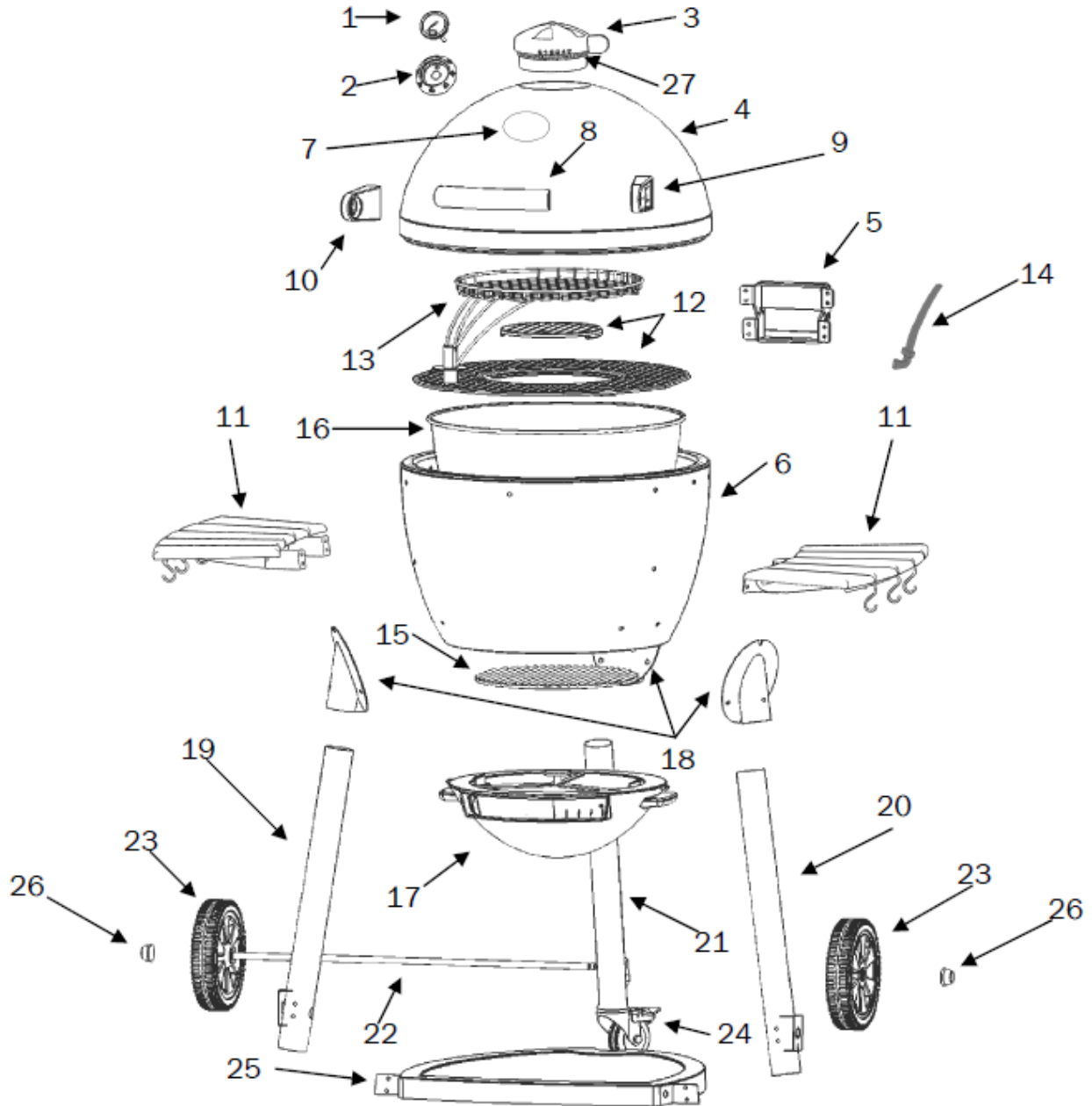
Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



Char Griller®
KING GRILLER - KAMADO COOKER



LISTA PEZZI



BBQ FARM by Colorificio Rodero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



Char Griller®
KING GRILLER – KAMADO COOKER



ITEM#	QUANTITA'	DESCRIZIONE
1	1	TERMOMETRO
2	1	CORONA
3	1	REGOLATORE FUMI
4	1	COPERCHIO
5	1	CERNIERA
6	1	CORPO PRINCIPALE
7	1	PIASTRA DEL LOGO
8	1	MANIGLIA IN LEGNO
9	1	SUPPORTO PER MANIGLIA DESTRO
10	1	SUPPORTO PER MANIGLIA SINISTRO
11	2	MENSOLE LATERALI
12	1	SET DI GRIGLIE DI COTTURA
13	1	GRIGLIA DI RISCALDAMENTO
14	1	SOLLEVA GRIGLIA
15	1	GRIGLIA PER CARBONELLA
16	1	BRACERE
17	1	CONTENITORE RACCOGLI CENERE
18	3	SUPPORTI PER LE GAMBE DI SOSTEGNO
19	1	GAMBA FRONTALE SINISTRA
20	1	GAMBA FRONTALE DESTRA
21	1	GAMBA POSTERIORE
22	1	ASSE DELLE RUOTE
23	2	RUOTE
24	1	RUOTA POSTERIORE CON BLOCCO
25	1	MENSOLA INFERIORE
26	2	COPRIASSI
27	1	O-RING

BBQ FARM by Colorificio Rodero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



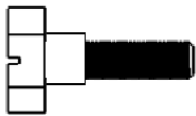
Char Griller®
KING GRILLER – KAMADO COOKER



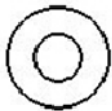
LISTA FERRAMENTA



..... bulloni corti: 30 pezzi



..... bulloni a spalla: 4 pezzi



..... rondelle lisce: 2 pezzi



..... rondelle spaccate: 11 pezzi



..... dadi: 4 pezzi



..... coppiglie: 2 pezzi



..... ganci portaoggetti: 6 pezzi

STRUMENTI NECESSARI PER IL MONTAGGIO:



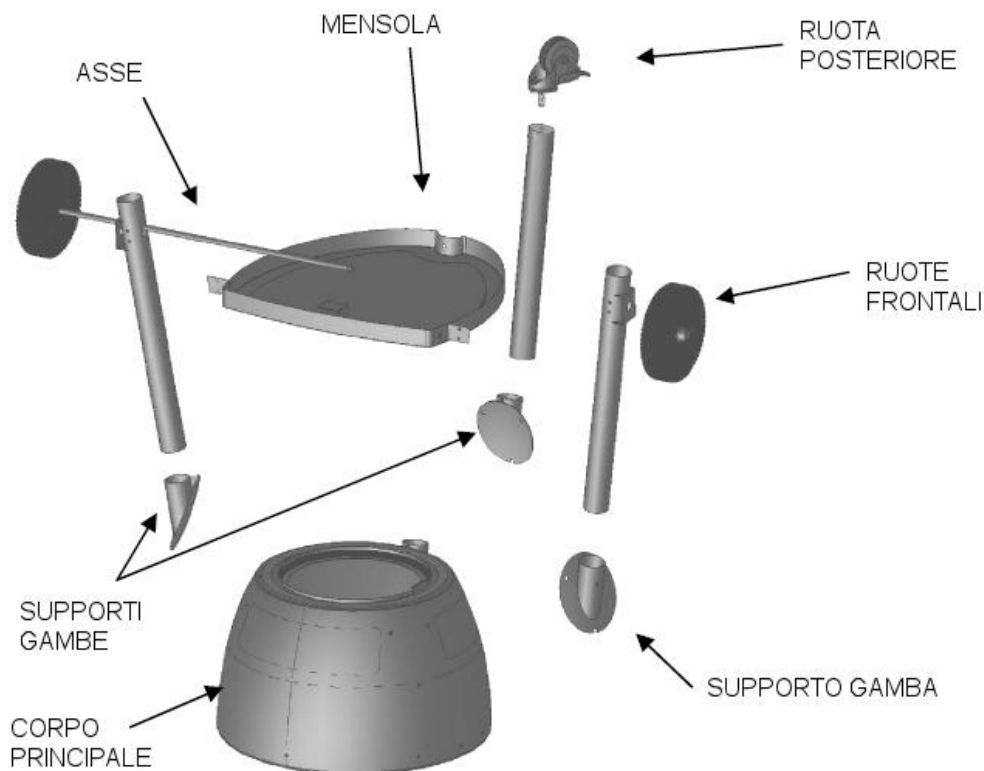
Una chiave da 7/16" o a rullino
(o una pinza ed un cacciavite a stella)



Char Griller®
KING GRILLER – KAMADO COOKER



ISTRUZIONI DI MONTAGGIO



1. Aprite il cartone disponendo tutto il contenuto in un'area pulita e piatta. Disponete il corpo principale del barbecue sottosopra appoggiandolo in terra. Installate i supporti per le gambe utilizzando i bulloni corti (tre per ogni supporto) quindi inserite le gambe nei supporti fissandole con dei bulloni corti aggiungendo una rondella spaccata ogni bullone. Stringete i bulloni a solo a mano, li ripasserete con la chiave dopo il punto 3. Assicuratevi che la gamba che ospiterà la ruota posteriore sia posizionata verso la parte posteriore del corpo principale. Avvitare la ruota posteriore sulla gamba.
2. Attaccate la mensola alle gambe utilizzando 5 bulloni corti.
3. Inserite l'asse delle ruote attraverso i fori sulle gambe e quelli della mensola. Stringete tutti i bulloni.

BBQ FARM by Colorificio Rodero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

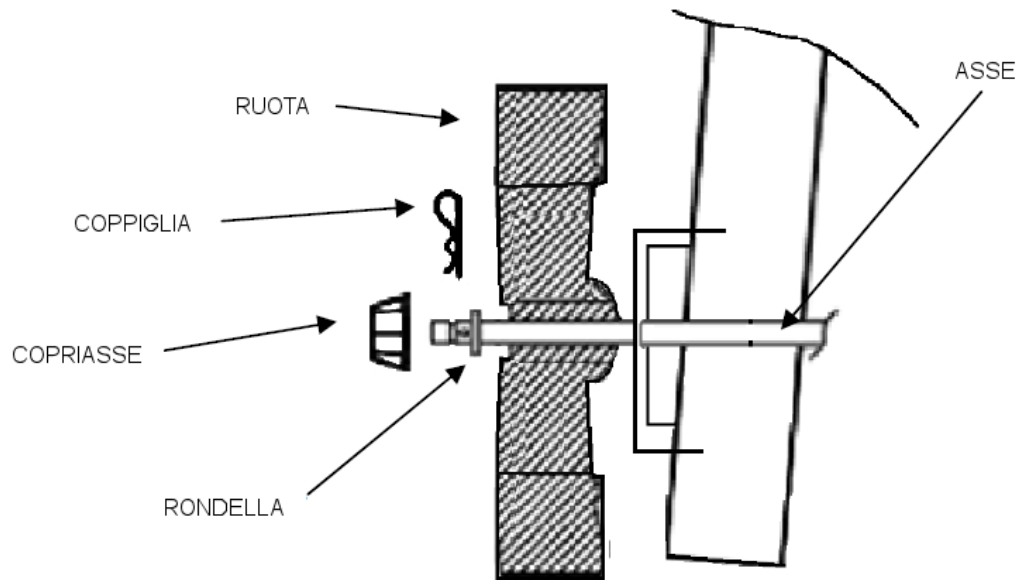
Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



Char Griller®
KING GRILLER – KAMADO COOKER

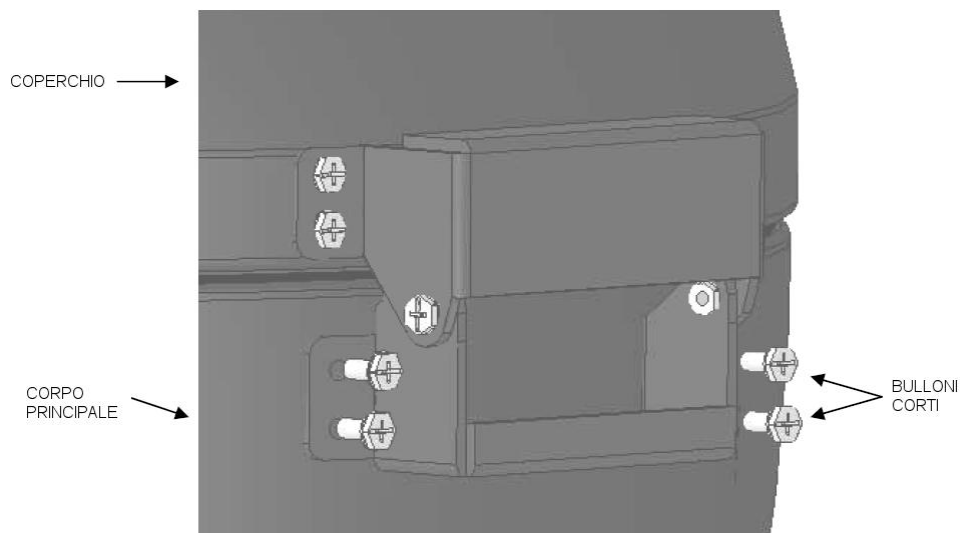


4. Installate una ruota, una rondella, una coppiglia e un copriasse come in figura, ripetere poi per l'altro lato.



™ & © Char-Griller / A&J Mfg.

5. Ruotate il corpo principale sottosopra in modo che le ruote tocchino terra e bloccate la ruota posteriore in modo che stia fermo. Appoggiatevi sopra il coperchio e fissate la cerniera usando dei bulloni corti come in figura



BBQ FARM by Colorificio Rodero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

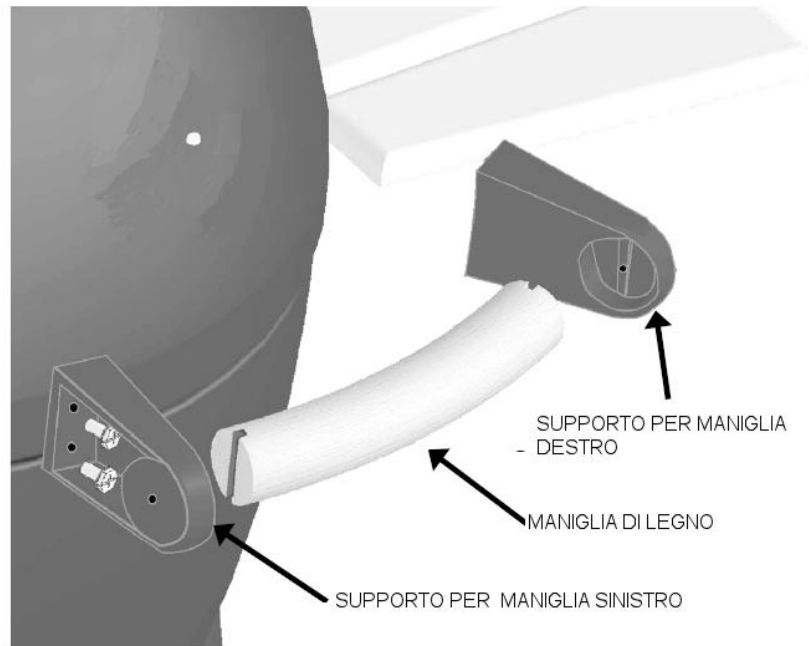
Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



Char Griller®
KING GRILLER – KAMADO COOKER

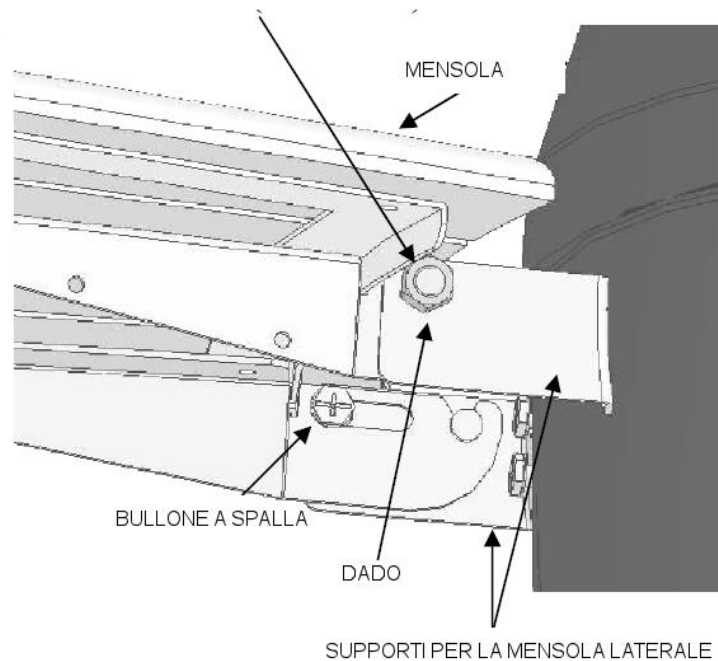


6. Attaccate la maniglia di legno al coperchio utilizzando i supporti e quattro bulloni corti, prima fissate uno dei supporti e successivamente, tenendo la maniglia nella giusta posizione fissate anche il secondo supporto.



7. Attaccate le mensole laterali sui loro supporti utilizzando i bulloni a spalla e i dadi.

NOTA: POSIZIONATE I DADI VERSO LA PARTE ESTERNA DEI SUPPORTI PER LE MENSOLE



BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

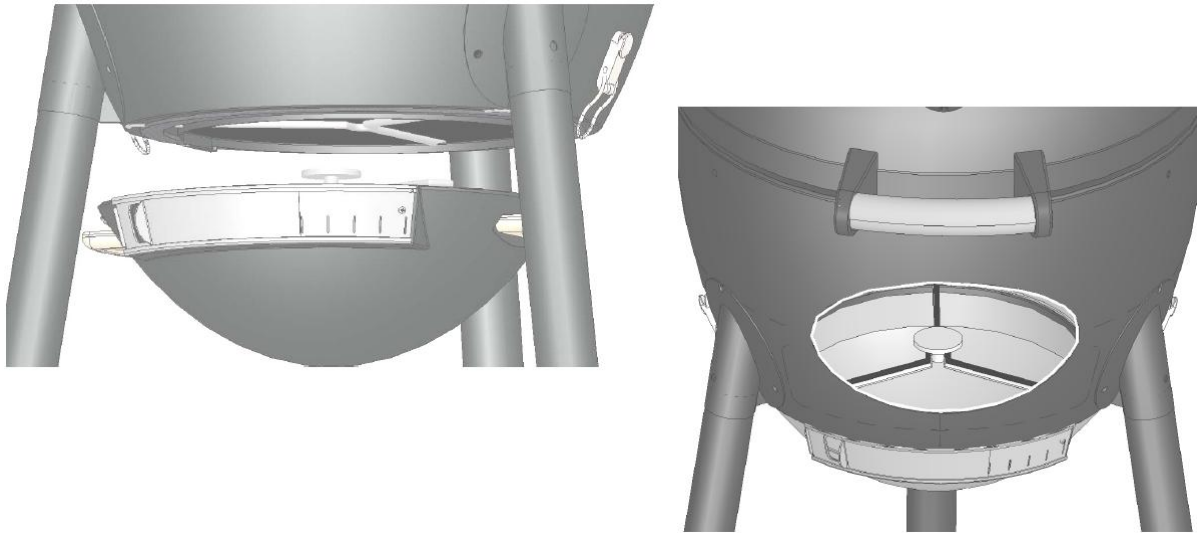
Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



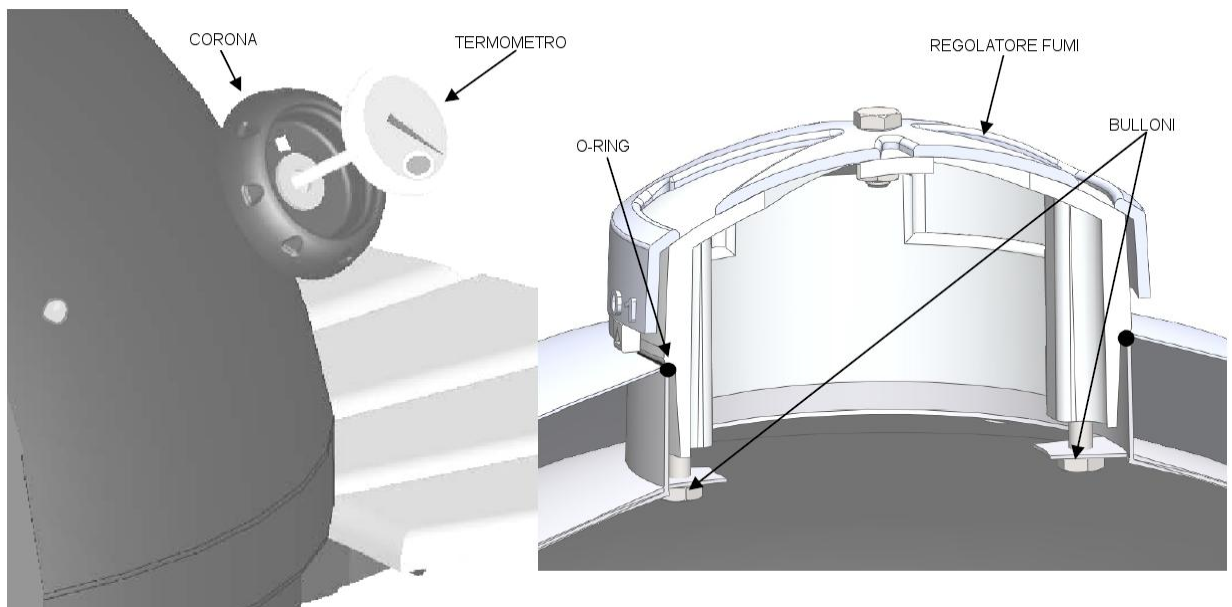
Char Griller®
KING GRILLER – KAMADO COOKER



8. Per installare il contenitore della cenere farlo scivolare sotto il corpo principale con il perno centrale rivolto verso l'alto in modo che si vada ad incastrare nelle apposite guide. Fare in modo che il parzializzatore dell'aria sia rivolto verso la parte frontale del barbeque. Fissatelo infine con gli appositi ganci posti ai lati del corpo principale.



9. Posizionare l'o-ring sul regolatore fumi facendolo rotolare fino alla sede preposta, installate il regolatore fumi sul coperchio fissandolo con due bulloni dall'interno del coperchio stesso. Il trattamento superficiale del regolatore fumi si consumerà con l'utilizzo del barbeque ma questo non pregiudica il suo normale funzionamento. Installate il termometro con la sua corona fissandolo con il dado a farfalla. Prima di installarlo potete verificare la sua calibrazione nel forno di casa ed apportare i necessari aggiustamenti.



BBQ FARM by Colorificio Rodero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

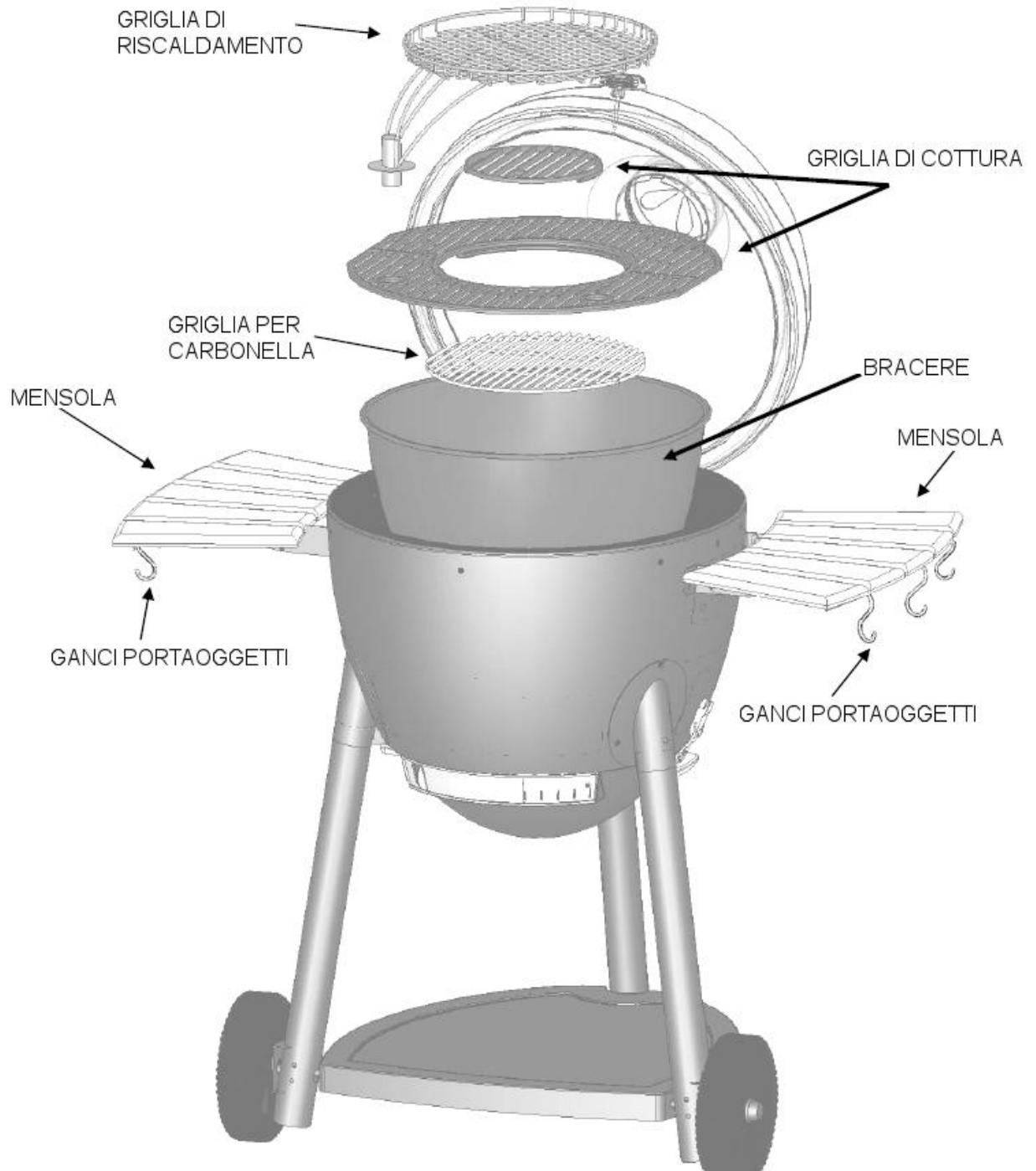
Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



Char Griller®
KING GRILLER – KAMADO COOKER



10. Installate nell'ordine: il bracere, la griglia per la carbonella, le due sezioni della griglia di cottura e la griglia di riscaldamento



BBQ FARM by Colorificio Rodero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfatm.it



Char Griller®
KING GRILLER – KAMADO COOKER



11. Avvitare i ganci portaoggetti alle assi delle mensole laterali, utilizzando gli avvallamenti creati nel legno come punto di riferimento per iniziare ad avvitare.

PREPARAZIONE DEL BARBEQUE E NOTE OPERATIVE

NON SUPERARE MAI I 425°C (700°F) DANNEGGERESTE IL MATERIALE CON CUI E' COSTRUITO IL VOSTRO GRILL IRRIMEDIABILMENTE

Dovete preparare il barbeque prima di iniziare ad usarlo per proteggere la finitura interna ed esterna e per prevenire cattivi gusti nella vostra prima cottura dati dai lubrificanti utilizzati durante la lavorazione delle lamiere..

- (A) Lavate tutte le griglie in acqua calda insaponata, sciacquate abbondantemente e asciugatele molto bene con uno strofinaccio. Non fatele asciugare all'aria da sole e non mettetele nella lavastoviglie..
- (B) Una volta le griglie sono asciutte applicate su quelle di cottura dell'olio di semi, su ambedue i lati assicurandovi che siano ben unte.
- (C) Accendete della carbonella e fate scaldare il grill fino a circa 200°C (400°F) con le griglie montate. Mantenete la temperatura per almeno un'ora.
- (D) Togliete le griglie di cottura e applicate su di esse un ulteriore strato di olio vegetale o grasso animale (come lo strutto), riponetelo all'interno del barbeque e lasciate "cuocere" per un'altra ora. Potete anche ungere leggermente la superficie esterna del barbeque mentre è caldo con olio vegetale. Questo procedimento estende la vita della finitura, un po' come dare la cera alla macchina.

SUGGERIMENTO: Dopo la cottura le griglia possono essere pulite facilmente mentre ancora calde utilizzando un paio di guanti e una palla di foglio di alluminio

Il Barbeque è adesso pronto per essere utilizzato. **NOTA:** potrebbero verificarsi abbondanti colature di olio durante il processo e durante le prime cotture, ma diventerà sempre meno con il passare del tempo.

Questo procedimento dovrebbe portare ad un rivestimento giallognolo che con l'uso dovrebbe annerirsi. Se si presentasse la necessità, cioè se il rivestimento protettivo dovesse danneggiarsi per qualche motivo, il procedimento può essere ripetuto.

Se decidete di lavare le griglie di cottura il procedimento va ripetuto sulle griglie.

Per accendere il carbone o la carbonella appilate gli stessi su dei pezzi appallottolati di giornale asciutto, in modo da essere in grado di accendere la carta in più posti. Invece della carta si possono utilizzare le mattonelle accendi fuoco inodori. **NON USARE MAI BENZINA O LIQUIDI ALTAMENTE INFIAMMABILI.**

Chiudete il coperchio una volta che il carbone o la carbonella sono tutti accesi, aprendoli sulla superficie del braciere prima di iniziare la cottura.

BBQ FARM by Colorificio Rodero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



Char Griller®
KING GRILLER – KAMADO COOKER



Potete controllare la temperatura all'interno del barbeque agendo sulla quantità di carbone, parzializzando l'ingresso dell'aria o l'uscita dei fumi con le apposite regolazioni e. Tenete conto che la legna e la carbonella di legna forniscono maggior calore rispetto al carbone e che più aria entra più alta sarà la temperatura.

Fate salire la temperatura sempre in modo graduale agendo sull'ingresso dell'aria, aspettando qualche minuto tra una regolazione e l'altra. E' molto più facile far salire la temperatura che farla scendere.

Per evitare fiamme alte cuocere con il coperchio abbassato e per aumentare il gusto di affumicato aggiungete scaglie di legno o segatura imbevute d'acqua.

Temperature troppo alte causano danni al grill e portano la ruggine. Ceneri lasciate per troppo tempo sul fondo del braciere si impregnano di umidità e causano fenomeni di corrosione anche perforante. Questo barbeque è fatto di acciaio e ghisa che se non propriamente curati si arrugginiscono.

Se utilizzate liquidi infiammabili per facilitare l'accensione del carbone o carboni già impregnati dovete aspettare a chiudere il coperchio che questi liquidi si siano consumati completamente per non avere gusti strani nei cibi che cucinate.

Se le griglie di cottura fossero particolarmente sporche si possono mettere in un forno di casa autopulente (se lo avete) o in uno normale utilizzando i prodotti per la pulizia dello stesso oppure in lavastoviglie. Chiaramente quando sono pulite va ripetuto il processo di "ingrassaggio" (curing) descritto nei punti precedenti.

Nel termometro si potrebbe raccogliere dell'umidità che chiaramente evapora una volta che si scalda il barbeque. Se ci fosse la necessità di ricalibrare questo termometro lo si può fare nel forno di casa.

Potrebbe verificarsi la fuoriuscita di fumo anche da aree diverse dal camino. Questo è normale e non pregiudica la cottura ottimale del cibo.

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggete attentamente le istruzioni prima el montaggio e dell'utilizzo del Babeque.

- **ATTENZIONE!** Il corpo del barbeque può diventare estremamente caldo durante il funzionamento e non può essere mosso quando è caldo.
- Non utilizzatelo in luoghi chiusi o all'interno.
- Per l'accensione o la riaccensione non utilizzate liquidi molto infiammabili come alcohol, cherosene o benzina che potrebbero dar luogo ad esplosioni pericolose, ma solo i liquidi di accensione approvati secondo il codice EN 1860-3.
- Mantenete lontani bambini ed animali domestici.

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



Char Griller®
KING GRILLER – KAMADO COOKER



- Durante il montaggio fate attenzione agli angoli e alle superfici taglienti.
- Non lasciare il barbeque incostudito mentre è in funzionamento.
- Prestate attenzione mentre muovete il barbeque per evitarne deformazioni
- Quando operativo il barbeque dovrebbe essere posizionato ad almeno 3 metri da qualsiasi materiale infiammabile (come coperte, edifici, alberi, staccionate, arbusti ecc.)
- Se dovete aggiungere carbone o altro combustibile fatelo con molta cautela.
- Non lasciate nelle vicinanze del barbeque liquidi infiammabili i cui vapori potrebbero incendiarsi.
- Fate attenzione che aprendo il coperchio l'aria fresca che entra potrebbe causare fiamme alte. Quindi quando aprite il barbeque cercate di proteggere le vostre mani, la faccia e il corpo da eventuali vapori caldi o fiamme alte.
- Posizionate il combustibile (carbone, legna o altro) nel braciere e non direttamente a contatto con il corpo del barbeque per evitare possibili danni a quest'ultimo.
- Non superate mai la temperatura di 425°C (700°F)
- Indossare sempre guanti protettivi per evitare bruciature.
- Quando aprite il coperchio fate attenzione alla sua posizione in modo che non ci sia il rischio che si richiuda da solo mentre state lavorando all'interno del barbeque.
- Nel caso si sprigionassero fiamme alte, chiudete il coperchio, la presa d'aria ed il camino in modo da soffocarle, facendo molta attenzione quando decidete di riaprirle in modo che il fenomeno non si ripeta.
- Una volta rimosse le braci mettetele in un contenitore metallico e ricopritele di acqua lasciandole nel contenitore per 24 ore prima di buttarle.
- Per evitare spiacevoli contagi batterici tenete il cibo nel frigo prima della cottura, non mischiate mai il cibo cotto con quello crudo, mettetelo subito nel frigo gli eventuali avanzi, lavate molto bene tutti gli utensili che sono venuti in contatto con i cibi crudi. Cuocete le carni da medie a ben cotte.

UTILIZZO

Noi raccomandiamo l'utilizzo di carbonella di legna piuttosto che carbone in quanto la carbonella contiene meno additivi e sostanze chimiche e quindi impratisce un miglior gusto al cibo che si va a cuocere.

Ricordate che **PIU' FLUSSO DI ARIA SIGNIFICA PIU' CALORE**. Con questo tipo di grill, essendo molto più efficiente, è molto più facile raggiungere alte temperature rispetto ai barbeques tradizionali, ed la temperatura sale più velocemente rispetto a come scende. Fate quindi attenzione a non farla salire troppo in quanti brucereste le pietanze che stanno cuocendo.

Regole generali

- Accendete la carbonella facendone una piramide al centro del bracere o utilizzando un cesto accendi carbone
- Non utilizzate liquidi molto infiammabili per facilitare l'accensione
- Lasciate il coperchio aperto fino a che la carbonella è tutta accesa e non ci sono fiamme

BBQ FARM by Colorificio Rodero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



Char Griller®
KING GRILLER – KAMADO COOKER

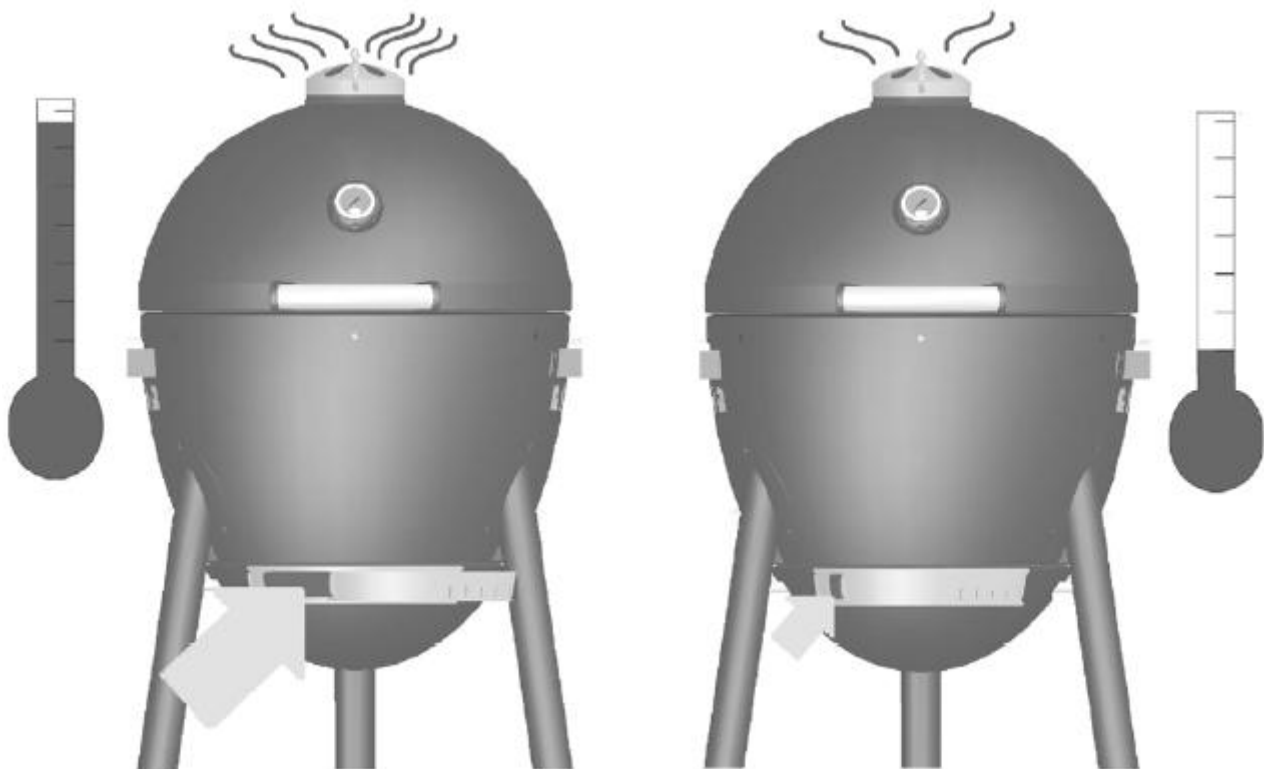


- Una volta che la carbonella è accesa uniformemente chiudere il coperchio e regolare i flussi di aria e fumi
- Come primo approccio nella regolazione potete usare la tabella qui sotto:

POSIZIONAMENTO REGOLATORI FUMO/ARIA

Temperatura (°C)	Tipo di carne/cottura	Regolatore fumi	Regolatore aria
95 - 110	Affumicatura	●	▬
150	Filetto di pollo Hamburgers e Costine	◐	▬
165	Pollame	◑	▬
180	Arrosti di vitello o maiale	●	▬
230+	Costate	○	▬

CHIUSO ● APERTO ○



BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



Char Griller®
KING GRILLER – KAMADO COOKER



COTTURA

A seconda del tipo di cottura che intendete fare anche la quantità di carbonella da usare ha la sua importanza.

Per cotture lente e a bassa temperatura è meglio utilizzare pezzi di carbonella più grossi ed una quantità massima di un chilo per volta. Nel caso fosse necessario aggiungere combustibile durante la cottura lo si può fare sollevando la parte centrale della griglia di cottura, meglio se la carbonella è già accesa in un cesto accendi carbone.

Ricordatevi che il mantenimento del calore in questo tipo di barbecue è decisamente più elevato di quello dei barbecue tradizionali, quindi basta veramente poco carbone per effettuare una cottura anche lunga.

Nel caso si volesse procedere con una affumicatura preparare delle scaglie di legno facendole macerare in acqua per qualche tempo (da ½ ora ad 1 ora e ½ a seconda della grandezza delle scaglie) fino quando il legno è saturo d'acqua. In questo modo otterrete una grande e duratura produzione di fumo. Aggiungete le scaglie, dopo aver scolato l'acqua in eccesso, solo quando la carbonella è tutta accesa ed iniziate la cottura. Tenete conto che la durata del fumo deve essere di circa una mezz'ora massimo altrimenti il cibo prenderà un sapore di fumo troppo forte e potrebbe non essere appetibile. Chiaramente questa tempistica è puramente indicativa e dipende dal gusto di ognuno, può quindi essere cambiata a piacimento, aumentandola o diminuendola a seconda delle esigenze.

Utilizzate solo legno di sicura provenienza, non trattato, non verniciato e possibilmente senza corteccia.

Il termometro fornito ha una precisione del +/- 10%. Se ne può verificare l'accuratezza nel forno di casa. Se fosse necessaria una maggiore precisione vi suggeriamo l'acquisto di un termometro digitale.

FINE COTTURA

Una volta terminata la cottura, per far spegnere le braci basta chiudere i regolatori di fumo ed aria, provocandone il soffocamento.

Prima di svuotare il contenitore delle ceneri aspettate diverse ore dallo spegnimento per evitare inutili scottature.

Fate cadere tutte le ceneri ancora presenti nel bracere e sulla sua griglia nel contenitore sottostante. (in caso ci fossero grossi pezzi di carbonella incombusta la potete conservare per la cottura successiva.

Sganciate il contenitore delle ceneri dal corpo principale e fatelo scivolare verso la parte frontale del grill, finché il perno centrale si sgancia dalle guide.

Versatele in un contenitore metallico dove avrete precedentemente messo dell'acqua per assicurarne il completo spegnimento.

Non lasciate ceneri all'interno del grill in quanto si impregnerebbero di umidità che potrebbe causare la corrosione del metallo con cui il grill è costruito.

BBQ FARM by Colorificio Rodero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



Char Griller®
KING GRILLER – KAMADO COOKER



Tabella di conversione da gradi Farenheit a Celsius:

Fahrenheit	Celsius
100	38
110	43
120	49
130	54
140	60
150	66
160	71
170	77
180	82
190	88
200	93
210	99
220	104
230	110
240	116
250	121
260	127
270	132

Fahrenheit	Celsius
280	138
290	143
300	149
310	154
320	160
330	166
340	171
350	177
360	182
370	188
380	193
390	199
400	204
410	210
420	216
430	221
440	227
450	232

Tabella di esempio tempi di cottura:

TEMPI DI COTTURA DIRETTA				
	TIPO DI CARNE	SPESORE OTTIMALE	TEMPI MEDI DI COTTURA	TEMPERATURA INTERNA
POLLAME	cotolette di tacchino	0,5-1 cm	5-6 min	75°C
	petto di tacchino	2-3 cm	12 min	75°C
	cotoletta di pollo	0,5-1 cm	4-5 min	75°C
	petto di pollo	2-3 cm	10 min	75°C
MAIALE	bistecca	min. 3 cm	10-12 min	75°C
	braciola	1-2 cm	8-10 min	75°C
MANZO	al sangue	3 cm	5-6 min	61°C
	media	3 cm	8-9 min	68°C
	ben cotta	3 cm	12-13 min	oltre i 78°C

La temperatura interna è stata rilevata con un termometro Maverick ponendo la sonda all'interno del cibo in cottura lontano dalle ossa.

BBQ FARM by Colorificio Rodero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfarm.it



Char Griller®
KING GRILLER – KAMADO COOKER



GARANZIA

1. **Generale.**

Il Colorificio Rodoero Sas sottostando alle normative della Comunità Europea fornisce una garanzia sui prodotti Char Griller e dei relativi accessori che copre i materiali ed i difetti di fabbricazione. Non vengono accettati reclami riguardanti la pitturazione ed il colore dopo il primo utilizzo del barbeque.

2. **Periodo di garanzia.**

Il periodo di garanzia dura per 24 mesi dal momento dell'acquisto. Come prova di acquisto va mantenuto lo scontrino fiscale o la fattura di vendita.

3. **Reclami.**

I reclami devono pervenire per iscritto dal cliente o dal rivenditore allegando una valida prova di acquisto del materiale in oggetto.

4. **Rimedi.**

I difetti riconosciuti saranno corretti inviando una parte di ricambio nuova o ricondizionata a spese del Colorificio Rodoero Sas.

5. **Ritorno.**

Il ritorno in toto del materiale acquistato per una sostituzione od un rimborso dovrà effettuarsi solo ad espressa richiesta del Colorificio Rodoero Sas. In questo caso il Colorificio Rodoero Sas si assumerà le spese di spedizione.

6. **Esclusioni.**

Questa garanzia non copre i danni causati da un non corretto utilizzo ed in questo caso il cliente dovrà pagare il costo delle parti di ricambio e della loro spedizione. Il trattamento protettivo superficiale (la pitturazione) ed il braciere sono esclusi da questa garanzia. Eventuali fenomeni di corrosione, se non presenti e documentati al momento dell'acquisto non sono coperti dalla garanzia in quanto derivati da una cura non appropriata dell'oggetto.

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.bbqfarm.it Email: info@bbqfatm.it