

**Barbecue d'extérieur et fumoir électrique****NINJA  
WOODFIRE****BARBECUE****FUMOIR****FRITEUSE À AIR****DESCRIPTION**

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner en plein air avec le barbecue et fumoir électrique Woodfire de Ninja. Grillez, fumez, faites frire sans huile et bien plus encore avec des saveurs 100 % authentiques de feu de bois. Avec son fonctionnement à l'électricité, il vous permet de profiter de belles grillades en extérieur, facilement, et sans les inconvénients du gaz ou du charbon.

- **UNE NOUVELLE FAÇON DE CUISINER EN PLEIN AIR** : Barbecue électrique d'extérieur, fumoir, friteuse sans huile, et bien plus.
- **FACILE À UTILISER** : pas de charbon, de gaz ou de flammes
- **7 MODES DE CUISSON** : GRILL (Barbecue), SMOKER (Fumoir), AIR FRY (friteuse à air), ROAST (Rôtir), BAKE (Four), REHEAT (Réchauffer), DEHYDRATE (Déshydrater)
- **RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE** : 40°- 240°C
- **TECHNOLOGIE WOODFIRE** : le fumoir intégré brûle des granulés de bois naturel pour créer des saveurs fumées authentiques qui se diffusent rapidement et de façon homogène, grâce au système de convection intégré.
- **FAITES DES GRILLADES OÙ QUE VOUS SOYEZ**: convient parfaitement pour les jardins, les terrasses, les campings, les balcons et bien plus encore grâce au cordon d'alimentation de 1,6 m
- **RÉSISTANT AUX INTEMPÉRIES** : pour un stockage en extérieur tout au long de l'année et une utilisation extérieure en tout temps

**Contient :**

- . 2 sachets de pellets Woodfire
  - . une pelle à granulés
  - . un panier Crousti - (jusqu'à 1 kg d'ailes de poulet ou de potatoes)
  - . une grille de cuisson amovible, avec revêtement céramique antiadhésif.
- Surface de cuisson: 28 cm x 37 cm , jusqu'à 16 saucisses ou 2 belles côtes de bœuf
- . Un récupérateur de graisse
  - . un livret de recettes

**EAN: 0622356268240**

- . Poids net: 12kg
- . Taille du produit: H34 \*46\*46cm
- . Puissance : 2400W

- . Matériaux : Métal, acier inoxydable, plastique.
- . Couleur : Noir, gris inox

## 7 MODES DE CUISSON



### BARBECUE ÉLECTRIQUE

Toute la saveur des bonnes grillades d'extérieur, sans les inconvénients du feu.



### FUMOIR INTÉGRÉ

Apportez facilement des notes fumées 100% naturelles à toutes vos préparations



### FRITEUSE SANS HUILE

Des fritures avec jusqu'à 75% de MG en moins par rapport à la friture traditionnelle\*

RÔTIR  
FOUR



RÉCHAUFFER  
DÉSHYDRATER

\*testé sur la base d'un batch de frites maison sur le mode AIR FRY, par rapport à la friture traditionnelle.

## Inclus:

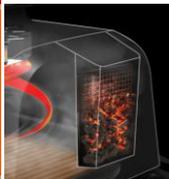
### 1\* GRILLE DE CUISSON AMOVIBLE



Taille: 28 cm x 37 cm  
Revêtement: antiadhésif pour un nettoyage facilité. Compatible lave-vaisselle

## MATÉRIAU DURABLE

Conçu pour résister à la pluie et aux intempéries pour une utilisation en extérieur en tout temps.



## TECHNOLOGIE WOODFIRE

Une dose de pellets suffit pour apporter des saveurs fumées à toute votre préparation.

Grâce au **système de convection intégré**, les saveurs créées par les granulés se **propagent rapidement et uniformément** pour parfumer de notes fumées vos viandes, poissons, légumes et autres, en toute facilité.



## FACILE À UTILISER

- . Fonctionnement à l'électricité. Sans les inconvénients du charbon ou du gaz.
- . Temps et températures de cuisson ajustables pour plus de contrôle et d'adaptabilité.
- . Transport facilité : poignées latérales



Indicateurs lumineux

### 1\* PANIER CROUSTI

(Pour fritures sans huile)



Taille:  
Revêtement: antiadhésif pour un nettoyage facilité. Compatible lave-vaisselle

### 2\* SACHETS DE PELLETS WOODFIRE

1\* Mélange Corse

1\* Mélange Doux

3 utilisations / sachet



# OG701EU – NINJA WOODFIRE - BARBECUE D'EXTÉRIEUR ET FUMOIR ÉLECTRIQUE, 2400W

**NINJA**  
**WOODFIRE**

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner en plein air avec le barbecue électrique et fumoir Ninja Woodfire. Grillez, fumez, faites frire sans huile et bien plus encore avec des saveurs 100 % authentiques de feu de bois. Alimenté par l'électricité, ce barbecue polyvalent est prêt quand vous le voulez. Fini le temps où il fallait batailler pour allumer un barbecue. Il suffit de le brancher et c'est parti pour une cuisson en plein air en tout temps.

• **BARBECUE** : Profitez des saveurs authentiques d'un barbecue traditionnel, sans les inconvénients. Steaks, saucisses, brochettes, côtes boeuf, travers de porcs caramélisés, légumes, poissons et bien plus encore.

Grillez avec le couvercle ouvert pour une expérience authentique de barbecue, ou laissez Ninja faire tout le travail en cuisinant avec le couvercle fermé – idéal pour cuire à la perfection des morceaux de viande épais ou des aliments surgelés.

• **FUMOIR** : Le fumoir intégré brûle des granulés de bois naturel pour créer des saveurs de feu de bois naturelles. Le système de convection intégré fait circuler uniformément la chaleur et la fumée autour des aliments, garantissant ainsi des saveurs riches et pleinement développées. Variez la méthode de fumage selon vos recettes: le fumage lent et à basse température est parfait pour les plus grosses pièces de viande. Le fumage rapide permet de rajouter une touche de saveurs fumées à tout type d'aliment: viande, poisson, fruits de mer, légumes et bien d'autres.

• **FRITEUSE SANS HUILE D'EXTÉRIEUR** : Friture sans huile : Jusqu'à 75 % de matières grasses en moins que les méthodes de friture traditionnelles\*.

• **7 MODES DE CUISSON PERSONNALISABLES**: GRILL (Barbecue), SMOKER (Fumoir), AIR FRY (friteuse à air), ROAST (Rôtir) BAKE (Four), REHEAT (Réchauffer), DEHYDRATE (Déshydrater)

Profitez pleinement de votre Woodfire pour des recettes même jusqu'au dessert . Finissez le repas avec une note sucrée comme de l'ananas caramélisé, des pommes au four ou encore de petites pâtisseries.

• **TECHNOLOGIE WOODFIRE** : Alimenté par l'électricité, vos préparations sont aromatisées par des granulés de bois naturel.

Selon vos envies, agrémentez même vos recettes de desserts d'une touche légèrement fumée. Le fumage est possible avec tous les modes de cuisson (hormis REHEAT – Réchauffer)

• **MÉLANGES EXCLUSIFS NINJA WOODFIRE** : nos mélanges de pellets sont composés à 100 % de bois dur de première qualité et sont utilisés pour donner du goût, et non comme combustible . Une seule dose suffit donc pour aromatiser vos préparations.

Élaborés pour se marier avec la plupart de vos ingrédients, le mélange corsé donne des saveurs riches et classiques de barbecue qui se marient à merveille avec le bœuf, le porc et le poulet. Le Mélange doux est plus léger et équilibré, se mariant encore mieux avec le poisson et les légumes.

2 sachets de pellets, livrés avec une dosette sont offerts avec votre Woodfire. Nos pellets Ninja Woodfire peuvent également être achetés directement sur [ninjakitchen.fr](http://ninjakitchen.fr)

**CAPACITÉ FAMILIALE** : La grille de cuisson de 28 cm x 37 cm permet de cuire jusqu'à 16 saucisses ou 2 belles côtes de bœuf. Le panier Crousti peut cuire jusqu'à 1 kg d'ail de poulet ou de potatoes.

Vous pouvez également cuisiner à partir d'aliments surgelés, parfait pour préparer un barbecue de dernière minute en pleine semaine ou pour cuisiner vos plats préférés surgelés comme des saucisses végétariennes et des steaks hachés.

## **DES GRILLADES OÙ QUE VOUS SOYEZ, EN TOUT TEMPS.**

Utilisation électrique, sans les inconvénients du charbon ni du gaz et des flammes Utilisation en toute sécurité dans les jardins, sur les patios, dans les campings, sur les balcons et autres espaces extérieurs.

Grâce au cordon d'alimentation de 1,6 m, il suffit de le brancher et c'est parti.

Parce qu'il est électrique, ce barbecue chauffe très rapidement. Restez au frais grâce à la cuisson avec couvercle - plus besoin de rester debout pendant des heures au-dessus des charbons ardents.

## **RÉSISTANT AUX INTEMPÉRIES**

Les matériaux de qualité supérieure de Ninja résistent à la pluie et autres intempéries. Norme IPX4.

## **FACILE À UTILISER, FACILE À NETTOYER**

Le grill de cuisson antiadhésif ainsi que le bac à graisse amovible facilitent le nettoyage.

**INITIATION & INSPIRATION NINJA**: Guide d'instruction complet et livret de recettes incluses.

## **EXPLOREZ TOUTE LA GAMME D'ACCESSOIRES NINJA WOODFIRE**

Profitez et améliorez encore plus votre expérience avec le Woodfire de Ninja.

. **plus de possibilités culinaires** avec la plancha amovible ou le demi panier Crousti pour des fritures à l'air en simultané avec vos grillades.

. **une protection** pour votre Woodfire, grâce à la housse résistante aux intempéries

. **un transport et une manipulation facilités**, grâce au chariot pliable

. des sachets de mélanges de pellets Woodfire, disponibles en 2 saveurs : Doux ou corsé.

\* Test réalisé sur des frites coupées à la main avec cuisson en friture traditionnelle

## HOUSSE DE RANGEMENT IMPERMÉABLE ET RÉSISTANTE

### DIMENSIONS DU PRODUIT



## CHARIOT PLIABLE ET FACILE À TRANSPORTER

### DIMENSIONS DU PRODUIT



## PETIT PANIER CROUSTI

### DIMENSIONS DU PRODUIT



## PLANCHA AVEC REVÊTEMENT CÉRAMIQUE ANTIADHÉSIF

### DIMENSIONS DU PRODUIT



## NOS MÉLANGES SIGNATURE

Elaborés exclusivement pour une utilisation avec votre Ninja Woodfire

DOUX

CORSÉ



MÉLANGE DOUX  
Équilibré • doux • sucré



MÉLANGE CORSÉ  
Barbecue classique • fumé • riche

Viande rouge ou blanche, poissons, saucisses ou légumes.  
Apportez une note fumée à toutes vos grillades préférées.



### CUISSON INSTANTANÉE

Viande sur le grill, fritures sans huile dans le panier.



### FACILE À UTILISER

Grillades ou planchas aux saveurs fumées?  
Changez juste la plaque selon vos envies pour  
de nouvelles explorations culinaires.