



 **BONFEU**
ORIGINAL

BONFEU

DUTCH DESIGN



DISFRUTE MOMENTOS DE CALIDEZ Y ATMÓSFERA

BonFeu se distingue por su diseño único y reconocible, así como por su alta calidad. Siempre se esfuerza por desarrollar chimeneas que sean cómodas de utilizar, y adecuadas para disfrutar de una deliciosa experiencia culinaria al aire libre. Diseños creativos, y contemporáneos que se anticipan a las tendencias actuales, pero siempre con un toque de robustez para garantizar una larga vida útil. Gracias a estos valores fundamentales, BonFeu se ha convertido en una marca líder en el mundo de las chimeneas, braseros y pebeteros .



BONSOLO

La más pequeña y que más capta la atención.
Parrilla giratoria y logotipo recortado en la parte
frontal, para un mayor efecto de llama.
Patatas extensibles que facilitan su estabilidad.

H 126 cm Ø 34 cm

Incluye parrilla y pantalla salva chispas

BONBONO

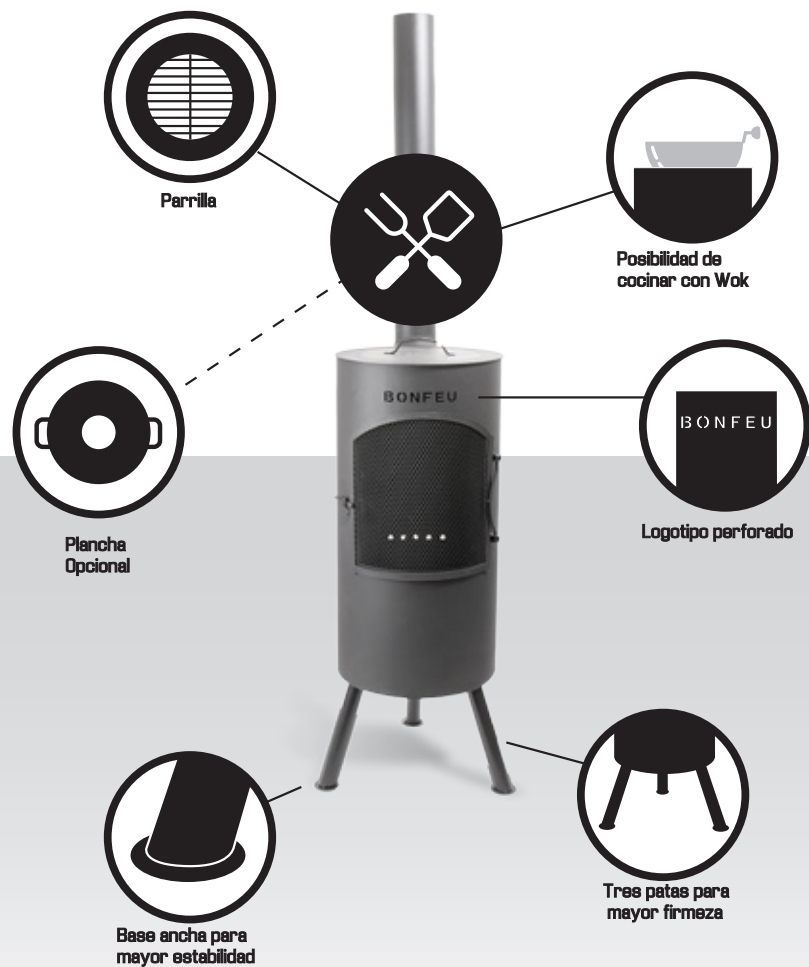
Creador de ambiente atemporal de gran éxito.
Encender el fuego y asar nunca ha sido tan
fácil y acogedor,
Igual que BonSolo, viene con patas extensibles.

H 165 cm Ø 45 cm

Incluye parrilla y pantalla salva chispas



CARACTERÍSTICAS Y ELEMENTOS OPCIONALES



BONTINO

La chimenea BonTino, con un diámetro de 35 cm y una altura de 164 cm, ofrece una opción magnífica para preparar barbacoas y cocinar con wok en el jardín.

H 164 cm Ø 35 cm,
Incluye parrilla, pantalla salva chispas y tapa.
Plancha opcional





BONGIANO SP

Robusto hogar de jardín con parrilla y posibilidad de cocinar en wok. Acogedora chimenea con las ventajas de cocina al aire libre.

H 142 cm Ø 30 cm

Incluye parrilla, pantalla salva chispas y tapa.

Plancha opcional



BONGIANO LP

Es el hermano mayor de BonGiano SP. Con una altura ideal de 142 cm de parrilla y posibilidad de cocinar en wok. Ideal para cocinar en el exterior con la familia y amigos.

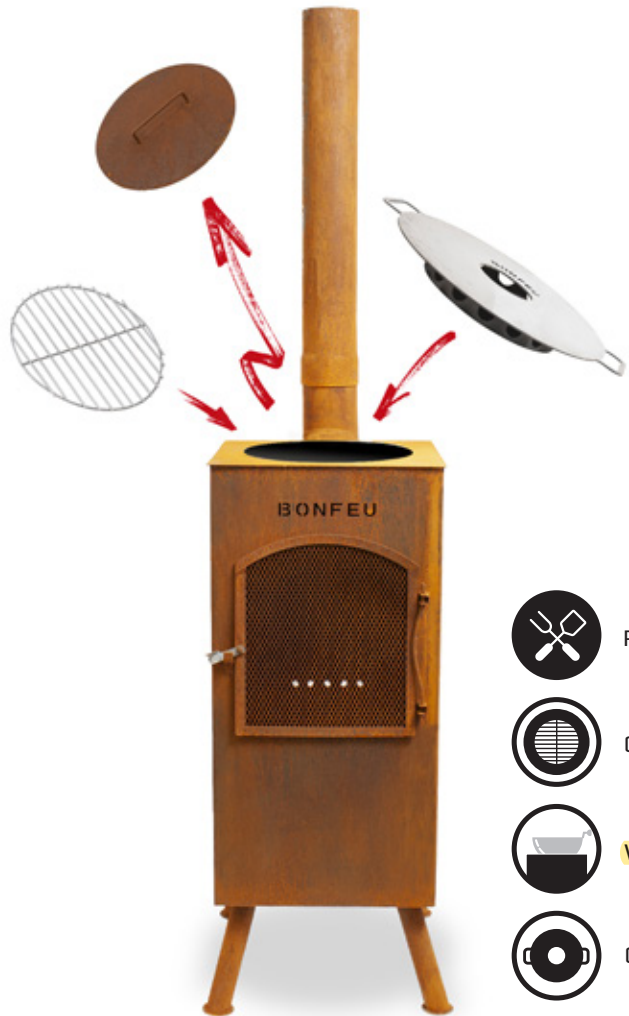
H 142 cm Ø 30 cm

Incluye parrilla, pantalla salva chispas y tapa.

Plancha opcional



BONCARRÉ



Posibilidad de cocinar



Grill



Wok possibility



Optional: Plancha



BonCarré es un modelo robusto y cuadrado, con cuatro patas distintas. La chimenea es de acero macizo y tiene un revestimiento resistente al calor. Dispone de las mismas opciones culinarias que su equivalente redondo BonTino.

H 164 cm Ø 35 cm

Incluye parrilla, posibilidad de cocinar con wok, pantalla salva chispas y tapa.

Plancha opcional





BONVES 34

Tanto BonVes 34, como su hermano mayor (BonVes 45), ofrecen una gran superficie para cocinar, combinada con una hermosa vista sobre el fuego a través del acero perforado. Para una estabilización óptima, cuenta con patas extensibles.

H 89 cm Ø 34 cm

Incluye parrilla.

Plancha opcional



BONVES 45

BonVes 45 es el hermano mayor de BonVes 34. Al igual que el modelo más pequeño, BonVes 45 tiene patas extensibles. Es idónea para utilizar el fuego como lugar de cocción.

H 100 cm Ø 45 cm

Incluye parrilla.

Plancha opcional

PLANCHA OPCIONAL

La mayoría de las chimeneas y braseros BonFeu, están equipados con extras como una parrilla o con la posibilidad de usar un wok. Además, se ha creado la Plancha BonFeu, para casi todas las chimeneas y braseros. La Plancha está hecha de acero de 6 mm de espesor, diseñada para asar los alimentos más deliciosos. Hay tres tamaños disponibles. Muy fácil de instalar y manejar, con una altura de trabajo cómoda, perfecta para hacer barbacoas.



Plancha 40



Plancha V34



Plancha V45



BONTON 40

Las BonTon son, con diferencia, las chimeneas más grandes que BonFeu fabrica.

H 145 cm Ø 40 cm

Incluye pantalla salva chispas y cajón recoge cenizas.

BONTON 50 AND 60

Son realmente grandes y seguro que impresionarán a sus invitados.

H 172 cm Ø 50 cm

Incluye salva chispas y cajón recoge cenizas.

H 205 cm Ø 60 cm

Incluye salva chispas y cajón recoge cenizas.



BONGIRO

BonGiro es una de las últimas novedades.
Destaca por sus patas bajas.
Gracias a su función de barbacoa, es una chimenea realmente multifuncional.
Fabricada en acero macizo y revestimiento resistente al calor

H 130 cm Ø 55 cm

Incluye salva chispas y parrilla giratoria



BONPYRA

BonPyra es una hermosa chimenea de exterior,
Está equipada con una bandeja especial, para recoger las cenizas.
Un verdadero centro de atención.

H 160 cm Ø 50 cm

Incluye salva chispas y cajón recoge cenizas.





THE ORIGINAL

experience moments of warmth and atmosphere



BONBINI

BONSELO

Las clásicas chimeneas de la marca BonFeu. Están diseñadas específicamente como chimeneas de terraza, que también pueden utilizarse en un patio o jardín. No pierden popularidad y son un éxito probado.

H 117 cm Ø 29 cm

H 147 cm Ø 39 cm
Parrilla incluida



BONBIZA

BonBiza no es una simple barbacoa. Su bandeja de 80 cm de diámetro y 6 mm de grosor, la convierten en una superficie ideal, tanto para cocinar como para hornear. Además, cuenta con pies ajustables que aseguran una estabilidad óptima.

Parrilla Incluida
H 100 cm Ø 80 cm

BONBIZA OPEN

Todavía más que una simple barbacoa, pero con menos cuerpo. BonBiza Open, ofrece espacio para almacenar leña, aprovechando cada centímetro de manera eficiente. Disponible en negro y óxido, la plancha tiene un diámetro de 80 cm y un grosor de 6 mm.

Parrilla Incluida
H 100 cm Ø 80 cm

ACCESORIOS Y MÁS...



No solo nuestra parrilla encaja en el Soporte para Parrilla de BonBiza, sino también nuestro nuevo horno de pizza. Con un termómetro integrado y una piedra para pizza incluida, puede convertir su BonBiza en un horno real, para hornear las pizzas y panes más sabrosos.

Para convertir BonBiza en una cocina exterior aún más funcional, BonFeu ha ideado una serie de accesorios y complementos. El Protector de alimentos evita que los alimentos deslicen hacia el fuego; el soporte elevado, en combinación con la parrilla resistente o el anillo de brochetas, amplía las posibilidades de cocción, con el fin de enriquecer al máximo, su experiencia de cocina al aire libre.



BonPizza



Protector de alimentos



Parrilla



Anillo de brochetas



Soportes elevadores



Para garantizar la máxima protección contra la lluvia, se ha creado una cubierta especial: la Tapadera BonBiza. Disponible exclusivamente en negro, pero compatible con todos los modelos de BonBiza



Tapa





BONBOWL

Disponible en 5 tamaños (Ø 60 cm, Ø 80 cm, Ø 100 cm, Ø 120 cm y Ø 150 cm) y fabricado en acero corten. Un pebetero que no desentonará en su jardín. Los BonBowls también pueden usarse para cocinar utilizando nuestras planchas, parrillas o tablas de asado complementarias,



BONBOWL PLUS

BonBowl Plus ofrece el mismo tipo de pebetero, pero en 3 tamaños (Ø 60 cm, Ø 80 cm, Ø 100 cm), tiene 3 patas que lo elevan ligeramente del suelo y tiene dos asas que hacen que el producto sea fácil de mover.

También pueden usarse para cocinar utilizando nuestras planchas, parrillas o tablas de asado complementarias,

ACCESORIOS PARA COCINAR EN BOWL

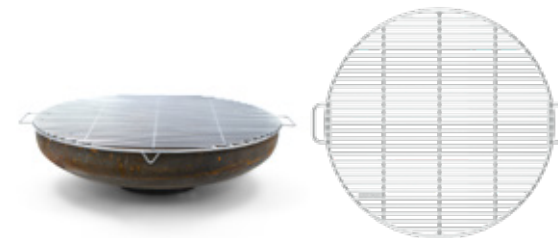
Las planchas y parrillas están especialmente diseñadas para convertir su pebetero en una verdadera cocina al aire libre. Disponibles en 4 tamaños (60, 80, 100 y 120). Las planchas y parrillas semicirculares se pueden combinar para obtener lo mejor de ambos productos, incluso en los pebeteros más grandes,



BonPlancha 60
BonPlancha 80
BonPlancha 100
BonPlancha 120



BonPlancha 60H
BonPlancha 80H
BonPlancha 100H
BonPlancha 120H



BonGrill 60
BonGrill 80
BonGrill 100
BonGrill 120



BonGrill 60H
BonGrill 80H
BonGrill 100H
BonGrill 120H

ACCESORIOS ESPECIALES PARA COCINAR

Una herramienta indispensable, para cocinar en una plancha es la espátula. Y, por supuesto, no pueden faltar los guantes de cuero y el delantal, que proporcionan una buena protección contra el calor. También tenemos una tabla para asar en nuestras pebeteros, especial para ahumar los pinchos para carne o pescado, la espátula para pizza, el cortador, la aceitera y por último la bolsa de piel, para transportar la leña.



Pinchos



Aceitera



Tabla para ahumar



Espátula para pizza



Espátula



Cortapizza



Guantes



Bolsa de piel para leña

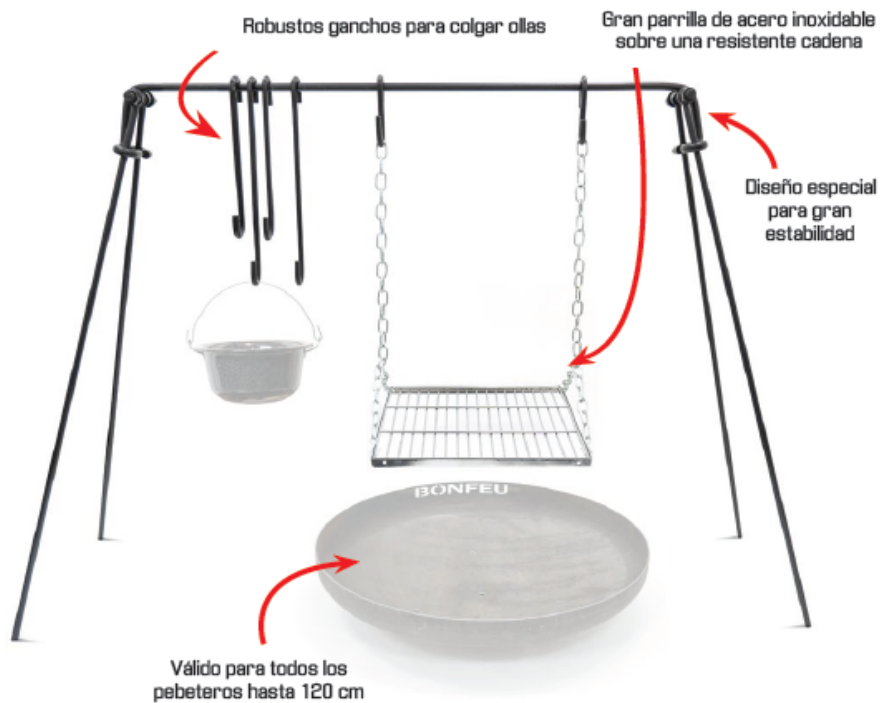


Delantal





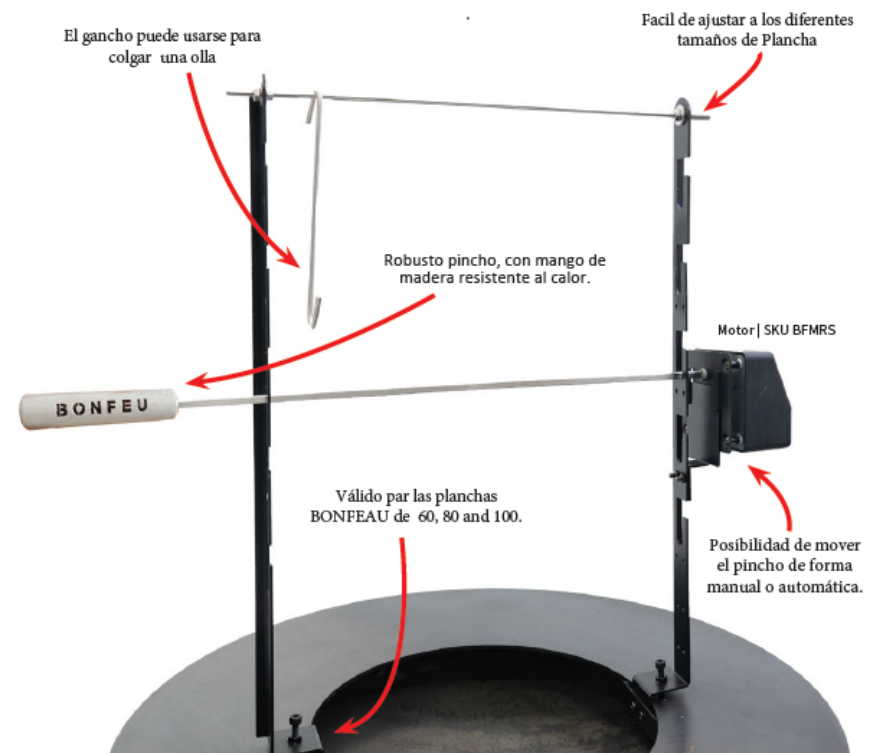
PUENTE DE FUEGO



boschmarin®



RUSTIDOR DE POLLOS



El asador es una estructura de acero inoxidable ideal para preparar grandes piezas de carne.



Conector Ø100 90°



Conector Ø100 90° R



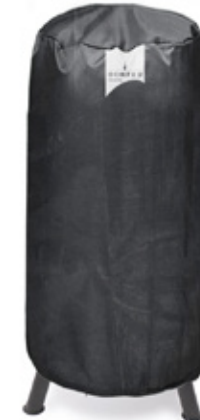
Conector Ø100 45°



Conector Ø100 45° R



Conector Ø100/120



- Funda para Solo
- Funda para Bono/Pyra/SeloTon40
- Funda para Giano SP
- Funda para Tino/GianoLP/Carré
- Funda para Ton50/Ton60
- Funda parra Ves 34
- Funda para Ves 45



Tubo M 440mm Ø 100mm



Tubo M 440mm Ø 100mm



Tubo L 660 mm Ø 100 mm



Tubo L 660 mm Ø 100 mm



- Sombrerete Ø 100 mm
- Sombrerete Ø 120 mm
- Sombrerete Ø 140 mm
- Sombrerete Ø 180 mm

