

Flame  **Barrel** TM

PRESENTACIÓN DE PRODUCTO

**Bienvenido amigo parrillero
Descubre un mundo Flame.**

Conócenos

Somos una empresa dedicada a la elaboración y comercialización de asadores, barriles y ahumadores de la más alta calidad en sus materiales y procesos de fabricación.

Nuestra política de producción se centra en crear productos que brinden la mejor experiencia para nuestros usuarios, convirtiéndonos en la herramienta que facilite la preparación de todo tipo de recetas aún sin ser un experto parrillero.



¿Dónde operamos?

Nuestra sede principal esta ubicada en Colombia, en la ciudad de Bogotá, en el sector de mayor influencia empresarial y comercial de la capital, donde manejamos la administración, venta y post-venta de los productos.

Además, disponemos de un centro de bodegaje, en la misma ciudad, desde donde realizamos el control de inventarios hasta el despacho de mercancía.

Manejamos distribución y atención directa en los principales paises de latinomericia y EEUU, ademas de sedes en las principales ciudades de EEUU, México y Colombia y respaldo a traves de nuestros aliados comerciales alrededor del mundo.

Flame



BarrelTM



¿Sabes que es un Flame Barrel?

Descubrelo

FLAME BARREL es un asador-ahumador en forma de cilindro que permite realizar preparaciones con diferentes tipos de cocción para disfrutar de una experiencia parrillera única.

Antiguamente, los barriles ahumadores se fabricaban manualmente, por lo que su adquisición era compleja y costosa sus acabados estéticos rudimentarios.

Nuestros barriles están fabricados en materiales de primera calidad, aplicando procesos de factura con los más altos estándares técnicos, y destacando el talento 100% colombiano.





¿Cómo funciona Flame Barrel?

Nuestros barriles se componen de una cesta inferior para el carbón, parrillas para el asado y ganchos para sostener la carne verticalmente mientras es ahumada. Permitiendo así, aprovechar su gran capacidad de rendimiento.

El barril, por medio de su disipador de calor, mantiene la temperatura de forma estable, ya sea para asar a la parrilla o el control ideal para cocción lenta por tiempos prolongados, además de contar con un termómetro análogo que te garantiza la precisión en los procesos de cocción.

El resultado, preparaciones envidiables de un experto parrillero y el inigualable

Sabor Flame.

Te contamos los beneficios de usar un Flame Barrel

Funcional 3 en 1

Ahumador, parrilla y horno, todo en un solo Flame Barrel, su versatilidad es el aliado que necesitas para disfrutar las más deliciosas preparaciones.



Cocina como un Pro

Jugosidad y sabor especial, técnicas de expertos parrilleros, ahumado con leña, todo en la comodidad de tu hogar.

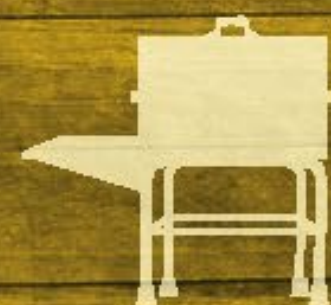


90% menos humo

Optimización en consumo de carbón, reduciendo el humo y residuos de material particulado, lo que lo convierte en el asador perfecto para ubicarlo en áreas con poco espacio.



¿Que diferencias tiene un Flame Barrel VS asadores convencionales?



TIPO DE ASADOR	Flame Barrel®	ASADOR DE CARBÓN	ASADOR DE GAS
CAPACIDAD	ALTO	BAJO	MEDIO
PORTABILIDAD			
HUMO	BAJO	ALTO	MEDIO
TIEMPO	RÁPIDO	MEDIO	MEDIO
CONTROL DE TEMPERATURA	FÁCIL	DIFÍCIL	FÁCIL
SELLADO			
AHUMADO			
PARRILLADO			
USO DE COMBUSTIBLE	BAJO	BAJO	BAJO

Opciones

The
Mountain



Nuestro barril en Acero Inoxidable

Barril asador - ahumador fabricado en acero inoxidable calibre 20.

Tamaños disponibles

Pequeño 55cm (Alto) X 40cm (Ancho)

Grande 78cm (Alto) X 40cm (Ancho)

Capacidad

15 Libras

25 Libras

Personalización

Grabado láser.

Ome

Opciones



Nuestro barril en Acero Cold Rolled

Barril asador - ahumador fabricado en acero cold rolled calibre 20 recubierto con pintura electrostática.

Tamaños disponibles

Pequeño 55cm (Alto) X 40cm (Ancho)
Grande 78cm (Alto) X 40cm (Ancho)

Capacidad

15 Libras
25 Libras

Personalización

Grabado láser.
Pintura electrostática.

Veamos que contiene la caja

- 1 Barril asador
- 2 Base inferior del barril.
- 3 Bandeja derecha de madera (flor morado).
- 4 Aro superior de acero inox.
- 5 Parrilla izquierda en acero inox.
- 6 Ganchos en acero inox x10 und.
- 7 Sacaganchos.
- 8 Manijas laterales y de tapa.
- 9 Tapa superior.
- 10 Disipador de temperatura.
- 11 Iniciador (contenedor de carbón).
- 12 Termometro analogo.



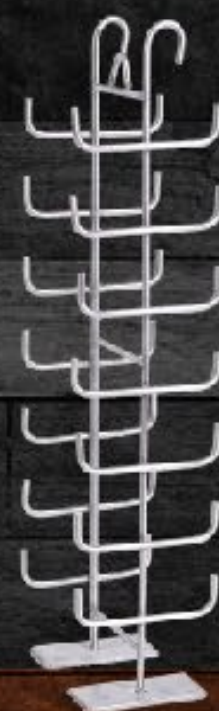
También te ofrecemos los mejores accesorios parrilleros



Parrilla superior



Torre multiusos



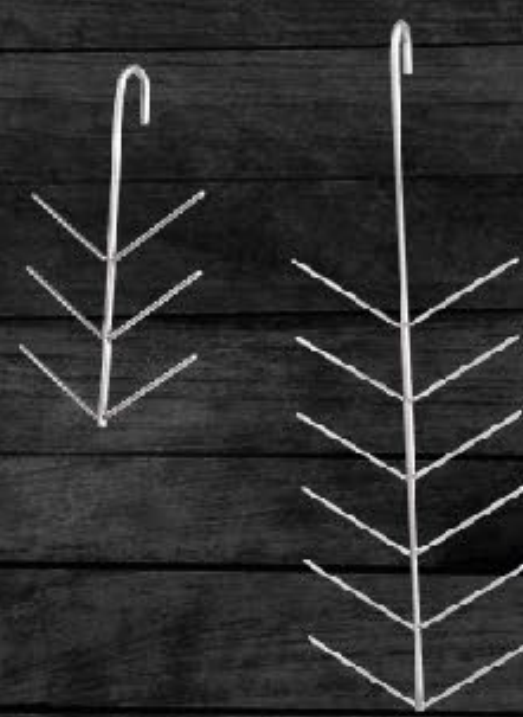
Torre de Chorizos



Accesorio para pollo



Accesorio para pescado



Choricera esqueleto



Ganchos



Salero - Pimentero



Termos cerveceros



Cuchillos línea Masterchef



Cuchillos línea Premium



Set tijeras Chef

*Todos los productos se venden por separado.

Flame




Barrel



@flamebarrel_colombia 

+57 311 876 8501 

Flamebarrel 

www.flamebarrel.com