



NOUS AVONS **LE BARBECUE** QU'IL VOUS FAUT !

Catalogue 2024



sommaire

BARBECUES CHARBON DE BOIS

| | |
|-----------------------|------|
| BarbéKo | p.8 |
| Gamme Fuego | p.10 |
| Gamme Vulcano | p.12 |
| Kamagic 24 | p.14 |
| Texas | p.17 |
| Montana | p.17 |
| Brasilia demi-tonneau | p.18 |
| Fumoir | p.18 |
| Napoli | p.19 |

BRASÉROS

| | |
|--------------------|------|
| Braséro de cuisson | p.21 |
| Braséro So Premium | p.22 |
| Braséro 50 | p.23 |
| Braséro 70 | p.23 |

PLANCHAS GAZ

| | |
|-----------|------|
| Vera 200 | p.27 |
| Pampluna | p.27 |
| Solia 200 | p.28 |
| Solia 300 | p.28 |
| Solia 350 | p.28 |

BARBECUES GAZ

| | |
|------------------|------|
| Manhattan 300S | p.31 |
| Manhattan 400GPI | p.31 |
| Manhattan 450GPI | p.31 |

BRASÉRO GAZ

| | |
|-------------|------|
| BraZéro gaZ | p.32 |
|-------------|------|

PAELLERA GAZ

| | |
|----------|------|
| Valencia | p.33 |
|----------|------|

BARBECUE ÉLECTRIQUE

| | |
|--------|------|
| Voltiz | p.39 |
|--------|------|

PLANCHAS ÉLECTRIQUES

| | |
|------------|------|
| Oliana | p.40 |
| Télia | p.41 |
| Cap Breton | p.41 |

CUISINES D'EXTÉRIEUR & DESSERTES

| | |
|--------|------|
| Rivoli | p.44 |
| Wallis | p.46 |
| Halong | p.46 |
| Salvia | p.47 |
| Kélia | p.47 |

| | |
|-------------|------|
| ACCESSOIRES | p.49 |
|-------------|------|



Manger est un besoin vital, le plaisir est un besoin fondamental.
Nous sommes le trait d'union.

Depuis 1981, nous développons et imaginons des barbecues, des appareils de cuisson extérieure et des accessoires. Nous sommes situés au cœur de la Bresse Bourguignonne, entourés de produits d'excellence, comme le poulet de Bresse et les cépages du Chardonnay. Notre mission est de fabriquer des produits innovants et performants afin que cuisiner dehors reste dans chaque foyer une expérience allant au-delà du simple besoin de se nourrir. Notre large gamme permet ainsi à chaque consommateur de trouver le barbecue qu'il lui faut!



NOS VALEURS

AUTHENTICITÉ

Nous sommes authentiques.

Nous sommes une PME de 55 personnes en Bresse bourguignonne. Que nous vivions en ville ou à la campagne, que nous soyons natifs de la région, ou en terre adoptive, nous partageons aujourd'hui le même patrimoine. Chacun a son histoire, son savoir-faire et vient l'apporter et le partager à La Genête.

SAVOIR-FAIRE ET EXPERTISE

Nous travaillons avec notre tête et avec nos mains.

Chaque produit part d'une idée, qui est ensuite prototypée dans notre atelier puis optimisée pour la production et l'utilisation dans chaque foyer. L'expertise de nos dessinateurs, de nos techniciens prototypistes et de nos ingénieurs assurent des produits de qualité.

GOURMANDISE

Nous sommes gourmands.

Nous aimons le partage et la convivialité. Nous aimons tester nos produits, élaborer de nouvelles recettes, travailler avec des cuisiniers et partager des repas. Parce que barbecue rime avec bonne humeur, la convivialité et l'appétit sont nos cœurs de métier.

ACCESSIBILITÉ

Nous développons des barbecues accessibles.

Chaque produit a ses avantages et ses caractéristiques. Que ce soient les fonctionnalités, les caractéristiques ou le prix, nous élaborons plusieurs gammes pour que chaque consommateur et chaque consommatrice trouve le barbecue qu'il lui faut.

Qu'on aime faire un bon feu traditionnel ou qu'on préfère la rapidité d'allumage d'une plancha : chez Somagic il en y a pour toutes les personnalités!

RÉACTIVITÉ ET SAV DE QUALITÉ

Chez Somagic, une demande = une réponse.

Nous répondons à chaque demande dans les meilleurs délais.

EMPLOI ET FORMATION

Depuis 1981, nous créons des emplois et formons des jeunes en alternance.

Dans notre entreprise, nous comptons une quinzaine de corps de métiers différents : quel éventail de compétences !

ENVIRONNEMENT

Nous avons pris connaissance des enjeux environnementaux.

Ceux-ci dictent toutes nos réflexions et nos décisions au quotidien.

CUISSON AU CHARBON DE BOIS

POURQUOI CHOISIR UN BARBECUE AU CHARBON DE BOIS?

LES SAVEURS DE CUISSON

Les barbecues au charbon de bois sont souvent considérés comme offrant la meilleure saveur de cuisson, car le charbon de bois brûle à haute température et donne aux aliments une saveur fumée unique. Cette saveur est souvent recherchée pour les grillades de viandes, de poissons ou de légumes.

LA POLYVALENCE

Créez des recettes à l'infini! Les barbecues au charbon de bois sont très polyvalents, car ils peuvent être utilisés pour la cuisson à haute température afin de saisir rapidement les aliments, mais aussi pour la cuisson à basse température pour cuire lentement les viandes ou fumer les aliments.

LA PORTABILITÉ

Les barbecues au charbon de bois sont plus légers et plus déplaçables que les barbecues à gaz ou électriques, car ils ne nécessitent pas d'alimentation électrique ou de gaz. Ils peuvent donc être facilement transportés pour des pique-niques, des barbecues dans des parcs ou des vacances en camping.

COMMENT CHOISIR UN BARBECUE AU CHARBON DE BOIS?

LA TAILLE

Choisissez la taille de votre barbecue en fonction du nombre de convives.

De 4 à 20 couverts : nous avons toutes les tailles.

LES CARACTÉRISTIQUES

Les barbecues peuvent avoir différentes caractéristiques, comme des grilles réglables en hauteur, un système d'allumage facile, des roues pour faciliter le déplacement, des tiroirs pour la collecte des cendres, etc. Choisissez les fonctionnalités que vous jugerez utiles : chez Somagic, vous trouverez le barbecue qu'il vous faut!

Besoin d'un conseil ?

Contactez-nous :



03 85 32 27 50



commercial@somagic.fr

NOS MODÈLES



BARBÊKO
Ref. 304022



FUEGO 400
Ref. 304041



FUEGO 550
Ref. 305541



FUEGO 700
Ref. 307041



VULCANO 2000
Ref. 377110



VULCANO 2300
Ref. 377120



VULCANO 2600
Ref. 377130



VULCANO 3000
Ref. 377150



KAMAGIC 24
Ref. 399924



TEXAS
Ref. 318570



MONTANA
Ref. 338570



BRASILIA
Ref. 310049



FUMOIR
Ref. 316030



NAPOLI
Ref. 303333



BRASERO
Ref. 300907



BRASERO SO PREMIUM
Ref. 700053



BRASERO 50
Ref. 700052



BRASERO 70
Ref. 750070



LE NOMADE FABRIQUÉ EN FRANCE

LE BARBECUE QUI S'ÈMMENE PARTOUT

Produit depuis 40 ans dans notre usine en Bourgogne, le modèle à charbon de bois Barbéko a été redessiné selon une ligne plus moderne.

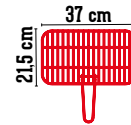
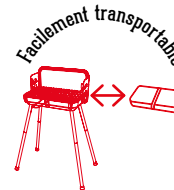
Toujours aussi pratique et transportable, le BarbéKo dispose d'une cuve en fonte, qui se transforme en rangement pour les autres éléments (piètements, grille et pare-vent) une fois refroidi.

Parfait pour les pique-niques ou pour les petits espaces, il est fonctionnel et tout aussi performant qu'un barbecue plus grand !



BarbéKo

Ref. 304022



Caractéristiques :

Surface de cuisson : 37 x 21,5 cm

2 hauteurs de cuisson

Convient jusqu'à 4 convives

Barbecue entièrement démontable et refermable

Facile à assembler, transportable, idéal pour le pique-nique

Composition :

Cuve en fonte 39 x 23 cm

Grille horizontale en acier chromé



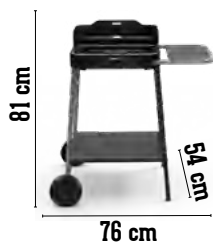
LES BARBECUES AVEC CUVE EN FONTE FABRIQUÉS EN FRANCE

La définition de notre nouvelle gamme Fuego : simplicité, qualité et design !
Découvrez nos trois modèles de différentes tailles pour s'adapter à chaque besoin et à chaque extérieur.

Composition :
Grille de cuisson en acier chromé
Cuve en fonte et tôle acier

Fuego 400

Ref. 30404

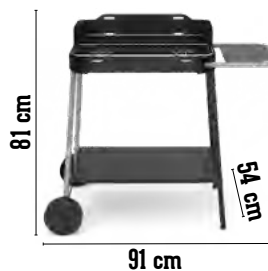


Spécificités produit :

Surface de cuisson : 38,5 x 39,5 cm
Pare-vent avec hauteur de grille réglable
Tablette latérale en acier

Fuego 550

Ref. 30554

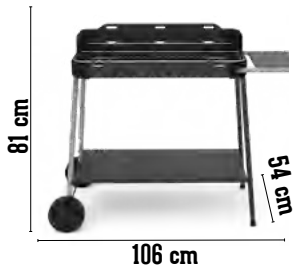


Spécificités produit :

Surface de cuisson : 53,5 x 39,5 cm
Pare-vent avec hauteur de grille réglable
Tablette latérale en acier

Fuego 700

Ref. 307041



Spécificités produit :

Surface de cuisson : 68,5 x 39,5 cm
Pare-vent avec hauteur de grille réglable
Tablette latérale en acier



LES BARBECUES AVEC CUVE EN FONTE FABRIQUÉS EN FRANCE

Nos modèles Vulcano allient l'authenticité du barbecue à charbon de bois avec la qualité et les avantages de la cuve en fonte.

Notre système innovant Turbomagic est intégré à l'ensemble de la gamme, afin d'obtenir une belle braise en un temps record. Ce système est composé d'une soufflerie qui ventile le coeur du foyer.

Montés sur chariots, ces barbecues se déplacent et se rangent facilement.

Composition :

Grille de cuisson en acier chromé

Cuve en fonte

Crochets porte accessoires



Vulcano 2000

Ref. 377110



Spécificités produit :

Surface de cuisson : 50,5 x 33 cm
Pare-vent avec hauteur de grille réglable
Convient jusqu'à 8/10 convives



Vulcano 2300

Ref. 377120



Spécificités produit :

Surface de cuisson : 58,5 x 39 cm
Pare-vent avec hauteur de grille réglable
Tablette latérale en bambou
Porte-bouteilles
Convient jusqu'à 12 convives

Vulcano 2600

Ref. 377130



Spécificités produit :

Couvercle de protection
Surface de cuisson : 51,4 x 37 cm
Grille de maintien au chaud
Tablette latérale en bambou
Porte-bouteilles
Convient jusqu'à 10 convives

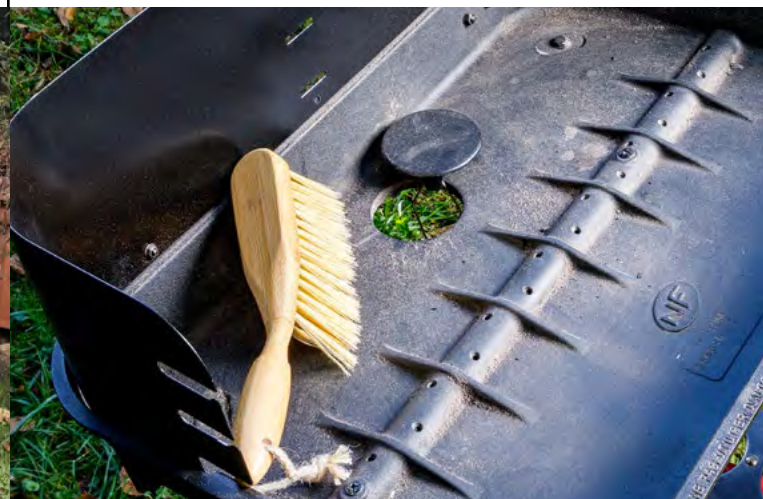
Vulcano 3000

Ref. 377150



Spécificités produit :

Couvercle de protection
Surface de cuisson : 66,6 x 43,8 cm
Grille de maintien au chaud
Tablettes latérales en bambou
Porte-bouteilles
Convient jusqu'à 20 convives



LE BARBECUE KAMADO

Cuisiner comme un chef est désormais à votre portée! Grâce à son coeur en céramique qui réverbère la chaleur, son thermomètre intégré au couvercle et le régulateur d'air sur son dessus, notre barbecue Kamado vous permettra de maîtriser toutes vos cuissons à la perfection. Avec ses deux surfaces de cuisson, variez les aliments à cuisiner pour régaler autant de convives que vous le souhaitez en toute simplicité.

Kamagic 24

Ref. 399924



Caractéristiques :

- Barbecue à charbon de bois
- Couvercle avec thermomètre intégré et coupelle d'aération
- Chariot très stable
- 2 tablettes latérales rabattables

Composition :

- Parois en céramique
- Grilles de cuisson en acier chromé







LES BARBECUES BOULES

L'incontournable : le barbecue boule avec son couvercle de cuisson !

Variez les plaisirs grâce aux différents modes de cuisson : en cuisson grill ou en cuisson indirecte, vous pourrez réaliser des recettes salées, des recettes sucrées, des recettes en papillotes... Le thermomètre intégré au couvercle de cuisson et le système d'aération vous aideront à gérer vos plats en toute simplicité.

La surface de cuisson généreuse vous permettra de régaler jusqu'à 12 convives.

Après utilisation, nettoyez facilement votre cuve grâce au vide cendres et sa poignée. Grâce à son chariot, il se déplace et se range aisément.

Caractéristiques :

- Barbecue à charbon de bois
- Couvercle avec thermomètre intégré et coupelle d'aération
- Chariot très stable
- 2 crochets porte-accessoires
- Système de vidage des cendres
- Faible encombrement
- Montage facile : livré pré-monté

Composition :

- Cuve en acier émaillé diamètre 57 cm
- Grille de cuisson en acier chromé
- Couvercle de cuisson en acier émaillé



Texas

Ref. 318570

Spécificités produit :

Montage rapide grâce aux pieds clipsables



102 cm



67 cm



Montana

Ref. 338570

Spécificités produit :

Tablette latérale rabattable
Plateforme de rangement



103,5 cm



70,5 cm

104,5 cm



LE BARBECUE DEMI-TONNEAU

Notre barbecue demi-tonneau reprend la forme des foyers de cuisson fabriqués artisanalement, la sécurité en plus !

Offrant une cuve longue avec une grande surface de cuisson, il vous permettra de cuisiner pour 20 personnes, ou bien d'avoir plusieurs zones de cuisson pour différents aliments.

Avec son couvercle de cuisson muni d'un thermomètre et d'une coupelle d'aération, maîtrisez vos cuissons à la perfection !



Brasilia

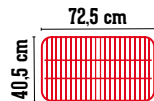
Ref. 310049

Caractéristiques :

- Cuve en acier 76 x 44 cm
- Chariot avec tablette latérale
- Plateforme de rangement avec porte-bouteilles
- Couvercle de cuisson avec thermomètre et coupelle d'aération
- Deux crochets porte-accessoires

Composition :

- Cuve et couvercle en acier
- Grille de cuisson en acier chromé



102,5 cm



118 cm

65 cm

LE BARBECUE FUMOIR

Salmon, truite, ribs de porc, magret de canard... D'abord utilisé comme technique de conservation, le fumage à chaud permet de cuire viandes et poissons à basse température pour donner un goût unique à vos aliments et vous régaler.

Notre fumoir facile d'utilisation permet de fumer et de cuire au barbecue.

Fumoir

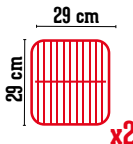
Ref. 316030

Caractéristiques :

- Cuve en acier 60 x 30 cm
- Fumoir 30 x 30 cm
- Cheminée
- Couvercle de cuisson avec thermomètre et coupelle d'aération
- 2 grilles de cuisson 29 x 29 cm, ajustables séparément
- Récotte graisse amovible
- Chariot avec tablette frontale
- Panier de rangement

Composition :

- Cuve et couvercle en acier
- Grilles de cuisson en acier chromé



110,5 cm



115,5 cm

66,5 cm

LE FOUR À PIZZA

Découvrez la magie de la pizza authentique avec notre four à pizza à pellets ! Il est conçu pour recréer le goût délicieux des pizzas cuites dans un four à bois traditionnel, avec la commodité des pellets de bois. Faites cuire vos pizzas maison, vos tartes, vos pains, vos gâteaux, vos focaccias et tout ce que vous imaginerez tout en contrôlant la température grâce au thermomètre intégré.



Napoli

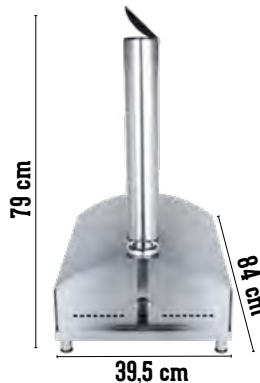
Ref. 303333

Caractéristiques :

Châssis en acier inoxydable avec cheminée
Trappe pour pellets alimentaires
Pierre de cuisson 33 x 33 cm
Pelle à pizza
Montée en température pour la cuisson

Composition :

Cuve et couvercle en acier





Quand la tradition d'un barbecue rejoint la modernité d'un braséro, on obtient un braséro de cuisson!

Goûtez à une nouvelle forme de convivialité autour de ce foyer qui vous permet de cuisiner sur la plaque pour snacker et sur la grille pour cuire ou maintenir au chaud.

La grille de cuisson dispose d'un support surélevé et de poignées pour une manipulation en toute sécurité.

Avec sa tablette rabattable, vous gagnerez en confort pour cuisiner, et en espace lorsqu'il sera rangé !

BRASÉRO DE CUISSON

Braséro

Ref. 300907

Nettoyage facile



Caractéristiques :

Braséro sur pieds
Grille amovible sur support surélevé
Tablette rabattable

Composition :

Cuve en acier
Grille de cuisson en acier chromé
Deux demi-plaques en fonte émaillée



LES BRASÉROS - BOIS & CHARBON DE BOIS

Osez le braséro ! Pour une ambiance conviviale lors de vos soirées d'été et d'hiver, ce chauffage d'extérieur est idéal pour l'aménagement de la terrasse.

Au bois ou charbon de bois, ces cuves assurent une bonne répartition de chauffe pour une bonne diffusion de la chaleur. Facile d'allumage comme un barbecue!

Prolongez vos soirées d'été, même à l'automne!



Braséro So Premium

Ref. 700053

Cuve en fonte : Ø 53 cm

Protection anti-escarbilles en fonte émaillée





Braséro 50

Réf. 700052

Cuve en acier : Ø 52 cm
Espace de rangement pour bûches



Braséro 70

Réf. 750070

Cuve en acier émaillé Ø 70 cm



CUISSON AU GAZ

POURQUOI CHOISIR UN BARBECUE OU UNE PLANCHA AU GAZ ?

LA FACILITÉ D'UTILISATION

Les barbecues à gaz sont faciles à utiliser et à allumer. Il suffit d'ouvrir la vanne de gaz et d'allumer le brûleur pour que le barbecue atteigne rapidement la température souhaitée.

LA FACILITÉ DE NETTOYAGE

Sans cuve à vider, il n'y a que les grilles et plaques de cuisson à nettoyer !

LE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Les barbecues à gaz permettent un contrôle précis de la température grâce à des boutons de réglage. Cela permet une cuisson plus uniforme et plus précise.

LA RAPIDITÉ D'ALLUMAGE

Allumage facile en un clin d'oeil ! Ils sont donc idéaux pour les cuissons rapides ou lorsque vous n'avez pas beaucoup de temps pour cuisiner.

LA POLYVALENCE

Les barbecues à gaz sont polyvalents et peuvent être utilisés pour griller, rôtir, cuire et même fumer les aliments. De plus, nos barbecues à gaz sont souvent équipés de plusieurs brûleurs, ce qui permet de cuisiner différents types d'aliments simultanément.

QUE CHOISIR ENTRE UN BARBECUE ET UNE PLANCHA AU GAZ ?


LE TYPE DE CUISSON

Si vous préférez une cuisson directe avec des marques de grillades, un barbecue sera probablement la meilleure option pour vous. Si vous préférez une cuisson plus douce et homogène sans marques de grillades, une plancha gaz pourrait mieux vous convenir.

VOTRE ESPACE EXTÉRIEUR

Prenez en compte l'espace dont vous disposez pour installer votre appareil de cuisson. Si vous possédez un grand espace, une belle terrasse ou un grand jardin, un barbecue à gaz pourra aisément y être installé. Si vos espaces extérieurs sont restreints, optez pour une plancha, sur chariot ou posée sur une desserte à la bonne taille.

**Besoin d'un conseil ?
Contactez-nous :**

 03 85 32 27 50

 commercial@somagic.fr

NOS MODÈLES



VERA 200
Ref. 705338



PAMPLUNA
Ref. 305338



SOLIA 200
Ref. 716237



SOLIA 300
Ref. 716237



SOLIA 350
Ref. 316237



MIAMI 300
Ref. 377431



MIAMI 400
Ref. 377441



MIAMI 450
Ref. 377451



BRAZÉRO GAZ
Ref. 379807



PAËLLA VALENCIA
Ref. 720046



LA PLANCHA GAZ FABRIQUÉE EN FRANCE

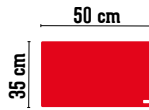
Découvrez nos planchas fabriquées en France, avec leurs plaques en fonte émaillée, leurs bâtis et tableaux de bord en acier inoxydable, en version à poser ou sur chariot!
Leurs deux brûleurs à réglages indépendants vous permettront de séparer l'espace de cuisson et de régaler jusqu'à 8/10 convives en toute simplicité !

Caractéristiques :

Plaque de cuisson 50 x 35 cm
2 brûleurs à réglage indépendant
Allumage facile par piezzo - 5,33 KW
Récupérateur de graisse amovible

Composition :

Bâti en acier inoxydable
Tableau de bord en acier inoxydable
Plaque de cuisson en fonte émaillée



Pour



Vera 200
Ref. 705338

modèle à poser

Spécificités produit :
Pieds antidérapants



Pampluna
Ref. 305338

modèle sur chariot

Spécificités produit :
Chariot avec tablettes latérales
Panier de rangement



LES PLANCHAS GAZ

Notre gamme de planchas gaz Solia se décline en deux ou trois brûleurs, à poser ou sur chariot. L'allumage par piezzo est rapide, et les brûleurs à réglage indépendant permettent de maîtriser les cuissons. Vous pouvez ainsi faire cuire différents types d'aliments en même temps ! Grâce au récupérateur de graisse, le nettoyage est facile.

Caractéristiques :

Piezzo
Brûleurs à réglage indépendant
Récupérateur de graisse amovible

Composition :

Bâti en acier laqué
Tableau de bord en acier inoxydable
Plaque de cuisson en fonte émaillée



Solia 200

Ref. 716237

modèle à poser 2 brûleurs



Spécificités produit :

2 brûleurs à réglage indépendant
Puissance totale 4.30 kW



Solia 300

Ref. 716237

modèle à poser 3 brûleurs



Spécificités produit :

3 brûleurs à réglage indépendant
Puissance totale 6.45 kW



Solia 350

Ref. 316237

modèle sur chariot 3 brûleurs



Spécificités produit :

3 brûleurs à réglage indépendant
Puissance totale 6.45 kW
Chariot avec tablettes latérales en bambou et porte-épices
Couvercle de protection
Support bouteille de gaz 6 kg
Plateforme de rangement avec porte-bouteilles







LES BARBECUES GAZ

Notre gamme de barbecues gaz MIAMI allie confort de cuisson avec un look moderne pour cuisiner à l'extérieur comme un grand chef. Montés sur chariot, ces barbecues sont stables et robustes, tout en étant faciles à déplacer. Les tablettes latérales et les crochets intégrés vous permettront de cuisiner avec tous vos accessoires et ingrédients à proximité. Le couvercle de cuisson avec thermomètre et les brûleurs réglables assureront la maîtrise de vos cuissons. Utilisez la grille additionnelle pour des cuissons lentes ou le maintien au chaud.

Caractéristiques :

- Couvercle de cuisson avec thermomètre intégré
- Grille de maintien au chaud
- Tablettes latérales
- Rangements frontaux pour épices et bouteilles
- Chariot
- Crochets porte-accessoires
- Rangement pour bouteille de gaz
- Allumage facile intégré au bouton

Composition :

- Tableau de bord en acier inoxydable
- Cuve en acier émaillé



Miami 300

Réf. 377431

Couvercle de cuisson en acier émaillé
1 grille en fonte émaillée
1 plancha en fonte émaillée
3 brûleurs à réglage indépendant
Puissance totale 9 kW



Miami 400

Réf. 377441

Couvercle de cuisson en acier inoxydable
1 grille en fonte émaillée et 1 plancha en fonte émaillée
4 brûleurs acier inoxydable à réglage indépendant,
Puissance totale 12 kW



Miami 450

Réf. 377451

Couvercle de cuisson en acier inoxydable
1 grille en fonte émaillée et 1 plancha en fonte émaillée
4 brûleurs acier inoxydable à réglage indépendant
Puissance 12 kW
1 réchaud latéral - puissance 3 kW





Simple d'utilisation grâce à son fonctionnement au gaz, innovant par la modernité du braséro de cuisson allié à la praticité d'une desserte : notre nouveau BraZero gaz vous séduira avec ses lignes équilibrées et ses matériaux contemporains.

BRAZÉRO GAZ



BraZero gaz

Ref. 379807

Nettoyage facile



Surface de cuisson de la grille: 0,40 cm



Surface de cuisson de la plaque
• Largeur de cuisson : 19 cm •
• Diamètre extérieur : 72 cm •



Caractéristiques :

- Braséro Gaz
- Grille de cuisson amovible
- Wok amovible
- Tablette amovible en bambou

Composition :

- Cuve en acier laqué
- Grille de cuisson en acier chromé
- Deux demi-plaques en fonte émaillée
- Wok en fonte émaillée
- Chariot desserte en acier laqué
- Tablette en bambou



108 cm



107 cm

81,5 cm

LA PAËLLERA À GAZ

Découvrez la paëllera à gaz - l'outil indispensable pour préparer des plats délicieux et conviviaux pour vos amis et votre famille! Avec sa flamme puissante et réglable, vous pouvez contrôler la température de cuisson pour obtenir la texture et la saveur parfaites de votre paëlla.

Facilement transportable grâce à son chariot et à sa légèreté, vous pourrez profiter de cet outil de cuisson extérieur où vous voudrez : dans votre jardin, chez vos amis, lors de vos vacances...

Paëllera Valencia

Ref. 720046



Caractéristiques :

Paëllera à gaz

2 brûleurs en acier émaillé à réglage indépendant - puissance 11,40 kW

Piètement sur roulettes

Plateforme de rangement

Surface de cuisson : Ø 50 cm

Composition :

Plat à paëlla en acier poli





CUISSON ÉLECTRIQUE

POURQUOI CHOISIR UN BARBECUE ÉLECTRIQUE?

LA FACILITÉ D'UTILISATION

Les barbecues électriques sont faciles à utiliser et à allumer. Il suffit de les brancher et de les allumer pour qu'ils chauffent rapidement.

LA FACILITÉ DE NETTOYAGE

Sans cuve à vider, il suffit de nettoyer les plaques ou grilles de cuisson et de vider le récupérateur de graisses.

LE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Les barbecues électriques permettent un contrôle précis de la température grâce à des boutons de réglage. Cela permet une cuisson plus uniforme et plus précise.

LA RAPIDITÉ D'ALLUMAGE

Allumage facile en un clin d'oeil ! Ils sont donc idéaux pour les cuissons rapides ou lorsque vous n'avez pas beaucoup de temps pour cuisiner.

LA SÉCURITÉ

Les barbecues électriques sont considérés comme les plus sûrs des trois types de barbecues. Ils ne produisent pas de flammes nues ou de gaz inflammable. De plus, ils ont des systèmes de sécurité intégrés pour éviter les surchauffes ou les courts-circuits.

QUE CHOISIR ENTRE UN BARBECUE ET UNE PLANCHA ÉLECTRIQUE?

LE TYPE DE CUISSON


Si vous préférez une cuisson directe avec des marques de grillades, un barbecue sera probablement la meilleure option pour vous. Si vous préférez une cuisson plus douce et homogène sans marques de grillades, une plancha électrique pourrait mieux vous convenir.

VOTRE ESPACE EXTÉRIEUR

Prenez en compte l'espace dont vous disposez pour installer votre appareil de cuisson. Si vous possédez un grand espace, une belle terrasse ou un grand jardin, un barbecue électrique pourra aisément y être installé. Si vos espaces extérieurs sont restreints, optez pour une plancha, sur chariot ou posée sur une desserte à la bonne taille.

Besoin d'un conseil ?

Contactez-nous :

 03 85 32 27 50

 commercial@somagic.fr

NOS MODÈLES



VOLTIZ
Ref. 884534



OLIANA
Ref. 804337



TELIA
Ref. 805338



CAPBRETON
Ref. 855338



LE BARBECUE ÉLECTRIQUE FABRIQUÉ EN FRANCE

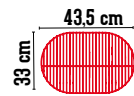
3 - 2 - 1 - PRÊT, FEU, BRANCHEZ !

La simplicité sur un chariot, c'est notre barbecue Voltiz! Un rayon de soleil et une envie soudaine de faire des grillades? Sortez votre Voltiz!

Ce barbecue électrique est facile d'utilisation et vous permettra de faire de nombreuses recettes. Grâce à son thermostat réglable et son couvercle de cuisson, viandes, crustacés, papillottes ou légumes sauront vous régaler!



Voltiz
Réf. 884534



Spécificités produit :

Surface de cuisson : 43,5 x 33 cm
Résistance avec puissance de 2300 W
Chariot stable et robuste
Tablette latérale et plateforme de rangement
Crochets porte-accessoires
Récolte graisse amovible
Convient jusqu'à 8 convives

Composition :
Cuve en fonte émaillée 45 x 34 cm
Grille de cuisson en fonte émaillée
Couvercle de cuisson en fonte d'aluminium



LES PLANCHAS ÉLECTRIQUES

Vous cherchez une solution simple et pratique pour cuisiner des plats délicieux en extérieur ? La plancha électrique est la réponse à vos besoins !

Facile à utiliser, elle vous permet de préparer des plats savoureux en un rien de temps. Il suffit de brancher la plancha électrique sur une prise, d'attendre qu'elle chauffe et vous êtes prêt à cuisiner ! Sa surface de cuisson est assez grande pour accueillir plusieurs plats à la fois, ce qui permet de gagner du temps et de profiter pleinement de votre soirée.

La plancha électrique est également très facile à nettoyer grâce à sa surface lisse et antiadhésive.



Caractéristiques :

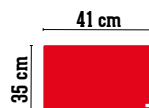
- Plaque de cuisson 41 x 35 cm
- 1 thermostat réglable
- Récupérateur de graisse amovible
- 1 témoin de chauffe
- Evacuation des graisses et nettoyage facile
- Puissance : 2200 W

Composition :

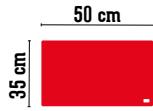
- Bâti en acier laqué
- Tableau de bord en acier laqué
- Plaque de cuisson en fonte émaillée

Oliana

Ref. 804337



FABRIQUÉES EN FRANCE



Caractéristiques :

- Plaque de cuisson 50 x 35 cm
- 1 thermostat réglable
- 1 témoin de chauffe
- Evacuation des graisses et nettoyage facile
- Puissance : 2200 W
- Récupérateur de graisse amovible

Composition :

- Bâti en acier inoxydable
- Tableau de bord en acier inoxydable
- Plaque de cuisson en fonte émaillée

Télia

Ref. 805338

modèle à poser

Spécificités produit :

Pieds antidérapants



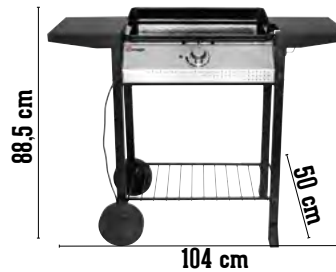
Capbreton

Ref. 855338

modèle sur chariot

Spécificités produit :

- Chariot avec plateforme de rangement
- Tablettes latérales



AMÉNAGER SON ESPACE DE CUISSON D'EXTÉRIEUR

L'aménagement d'un espace de cuisson extérieur est une excellente idée pour profiter de l'été et pour organiser des barbecues et des dîners en plein air. Voici quelques étapes pour vous aider à aménager un espace de cuisson extérieur :

CHOISISSEZ L'EMPLACEMENT

Vous devez choisir un emplacement qui est facilement accessible depuis votre maison, qui est à l'abri du vent et qui est proche d'une source d'alimentation en gaz ou en électricité.

DÉTERMINEZ LE TYPE DE CUISSON QUE VOUS VOULEZ

Barbecue, plancha, four à pizza, etc. Le choix dépend de vos besoins et de vos préférences culinaires.

PENSEZ AUX SURFACES DE TRAVAIL SUPPLÉMENTAIRES ET AUX RANGEMENTS

Équipez-vous d'une desserte supplémentaire ou d'une cuisine extérieure pour gagner en confort lors de vos moments de cuisson.

POURQUOI ACHETER UNE DESSERTE?

ESPACE DE RANGEMENT ET SURFACE DE TRAVAIL SUPPLÉMENTAIRE

Une desserte offre un espace de rangement supplémentaire pour les ustensiles de cuisine, les plats, les condiments et les accessoires de barbecue ou pour préparer les aliments. Vous pouvez y couper les légumes, les fruits et la viande sans être à l'étroit. Cela permet de garder votre espace de travail organisé et propre, en évitant les allers-retours pour chercher les accessoires dont vous avez besoin.

FACILITÉ DE DÉPLACEMENT

Équipée de roues, une desserte se déplace facilement où vous le souhaitez, en fonction de la météo ou du nombre d'invités.


Si vous disposez d'un espace fixe, optez pour une cuisine d'extérieur.

ESTHÉTIQUE

Une desserte est un accessoire élégant et décoratif qui ajoute de la valeur à votre espace extérieur.

Besoin d'un conseil ?

Contactez-nous :

 03 85 32 27 50

 commercial@somagic.fr

NOS MODÈLES



CUISINE RIVOLI
Ref. 982503



WALLIS
Ref. 918548



SALVIA
Ref. 919147



HALONG
Ref. 979249



KÉLIA
Ref. 918048001



Vous cherchez à profiter de votre extérieur et à y passer du temps en famille ou entre amis ? Rien de mieux qu'une cuisine d'extérieur pour transformer votre terrasse ou votre jardin en un espace convivial et chaleureux. Imaginez des soirées barbecue en été, des brunchs dominicaux au soleil, ou même des dîners romantiques sous les étoiles. Avec une cuisine d'extérieur, tout cela devient possible.

CUISINE D'EXTÉRIEUR



CUISINE RIVOLI

Ref. 982503

Composition :

3 modules de cuisine d'extérieur en acier laqué

MODULE 1



110,5 cm

Caractéristiques :

Module avec placard de rangement pour bouteille de gaz
Crédence
2 étagères
1 porte

MODULE 2



110,5 cm

Caractéristiques :

Module avec placard et plan de travail pour poser votre plancha
Crédence et support brosse pour plancha

MODULE 3



110,5 cm

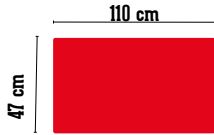
Caractéristiques :

Module avec tiroir et placard
Crédence
2 étagères
1 porte

CUISINE D'EXTÉRIEUR & DESSERTES POUR PLANCHA

WALLIS

Ref. 918548



Caractéristiques :

- Crochets porte accessoires
- Caisson rangement pour bouteille de gaz
- 2 bacs de rangements
- Crédence anti-projection
- 2 supports accessoires en acier inoxydable
- Support pour vaisselle

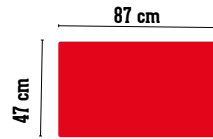
Composition :

Cuisine d'extérieur en acier laqué



HALONG

Ref. 979249



Caractéristiques :

- Desserte sur chariot
- Crédence anti-projections
- Plateforme de rangement
- Supports accessoires en acier inoxydable
- Porte-bouteilles
- Crochets porte-accessoires
- Porte-épices

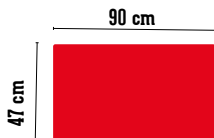
Composition :

Bois et acier laqué



SALVIA

Ref. 919147



Caractéristiques :

Desserte sur chariot
Crédence anti-projections
Plateforme de rangement
Porte-bouteilles
Cache pour bouteille de gaz
Crochets porte-accessoires

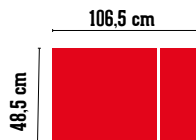
Composition :

Acier laqué



KÉLIA

Ref. 918048001



Caractéristiques :

Desserte sur chariot
Plateforme de rangement
Tablette rabattable
Emplacement pour bouteille de gaz
Crochets porte-accessoires

Composition :

Acier laqué





NOS ACCESSOIRES

Complétez votre expérience de cuisson grâce à nos nombreux accessoires. Pour cuisiner, nettoyer ou protéger, découvrez notre large gamme de produits.

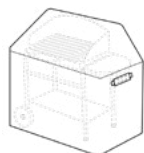
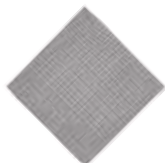


PLANCHE À DÉCOUPER



Ref. 404030

Planche à découper en bois
Surface de travail : 40 x 30 x 2,5 cm

GRILLES DE CUISSON

Rondes, carrées, rectangulaires, simples, doubles, extensibles, spécial burger ou spécial poissons : découvrez notre large sélection de grilles!

En acier chromé, avec manche(s) bambou.



PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE À POSER



Ref. 403723

Plancha en fonte émaillée

Surface de cuisson 36 x 22 cm

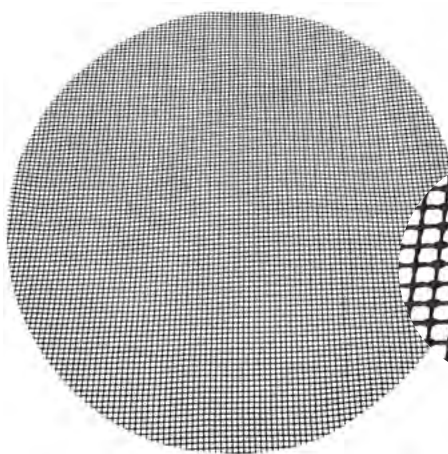
Idéale pour la cuisson de légumes ou de fruits de mer

A placer sur une grille de barbecue charbon de bois ou gaz

Revêtement résistant et facile à nettoyer

Passes au lave-vaisselle

GRILLES DÉCOUPABLES

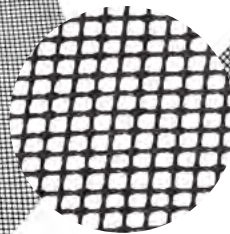


Ref. 400480

Grille ronde Ø 48 cm

Lavable et découpable

Par lot de 2

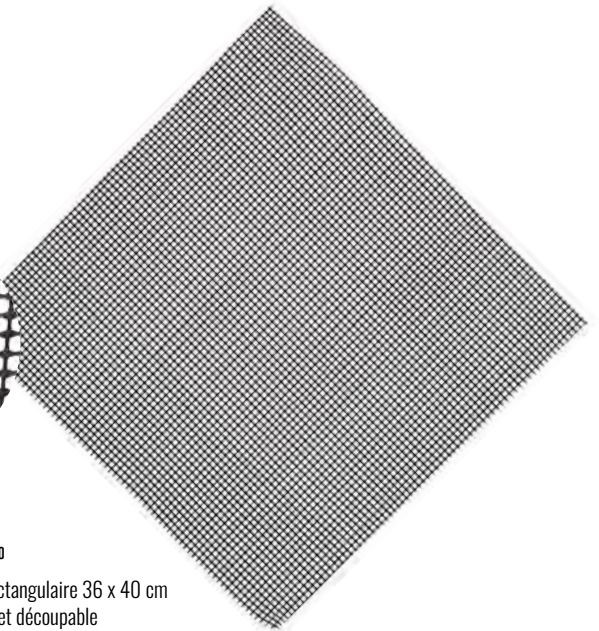


Ref. 403640

Grille rectangulaire 36 x 40 cm

Lavable et découpable

Par lot de 2



USTENSILES DE CUISSON

Gamme Soft touch

Acier inoxydable et manches Soft touch

Ref. 426246 Pince 42,5 cm

Ref. 426247 Spatule 44 cm

Ref. 426248 Fourchette 44 cm



Gamme Bambou

Acier inoxydable et manches bambou

Ref. 456246 Pince 42 cm

Ref. 456247 Spatule 44 cm

Ref. 456248 Fourchette 44 cm



COFFRETS D'USTENSILES



Ref. 426504

Coffret d'accessoires pour barbecue
1 pince 42,5 cm
1 spatule 44 cm avec ouvre bouteille
1 fourchette 44 cm
1 brosse de nettoyage 44 cm
Acier inoxydable et manches Soft touch
Boîte de rangement avec couvercle convertible en plateau
Lavable au lave vaisselle



Ref. 426503

Lot de 3 accessoires pour barbecue
1 pince 42,5 cm
1 spatule 44 cm avec ouvre bouteille
1 fourchette 44 cm
Acier inoxydable et manches Soft touch



Ref. 456503

Lot de 3 accessoires pour barbecue
1 pince 42 cm
1 spatule 44 cm avec ouvre bouteille
1 fourchette 44 cm
Acier inoxydable et manches bambou



Ref. 450241

Lot de 3 accessoires pour barbecue
1 pince 36 cm
1 spatule 36 cm
1 fourchette 36 cm
Acier inoxydable et manches bambou

USTENSILES DE CUISSON SPÉCIAL PLANCHA



Ref. 436237

Set de 2 accessoires pour plancha
Acier inoxydable et manches bambou



Ref. 450267

Pelle à légumes
Acier inoxydable et manches bambou



Ref. 450258

Spatule spécial plancha 33,5 cm
Acier inoxydable et manche bambou

USTENSILES DE NETTOYAGE

Brosses pour barbecues



Ref. 426118
Brosse en T 29,5 cm
Acier inoxydable et manche Soft touch



Ref. 426260
Brosse 44 cm
Acier inoxydable et manche Soft touch



Ref. 426318
Brosse triangle 44,5 cm
Acier inoxydable et manche Soft touch



Ref. 430260
Brosse avec grattoir 31 cm
Acier inoxydable et manche bambou



Ref. 456260
Brosse avec grattoir 44 cm
Acier inoxydable et manche bambou



Ref. 450118
Brosse avec grattoir 21 cm
Acier inoxydable et manche plastique

Brosses pour planchas



Ref. 461118
Brosse 3 fonctions
Brosse et grattoir en acier inoxydable, éponge abrasive
Manche plastique

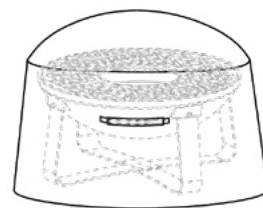
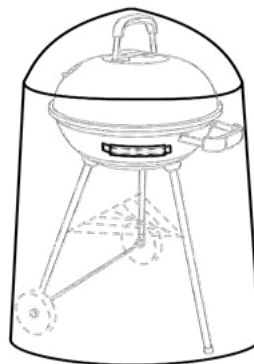
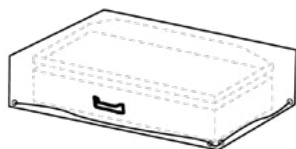
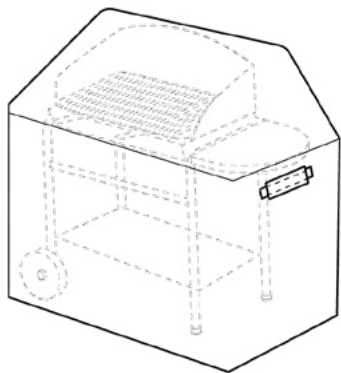


Ref. 462117
Brosse spécial plancha
Acier inoxydable et manche plastique



HOUSES

Pour protéger votre barbecue, votre plancha ou votre braséro en toutes saisons, nous avons la housse qu'il vous faut!



ACCESSOIRES COMPLÉMENTAIRES



Ref. 495322

Gant de protection
Taille unique



Ref. 400270

Tison





www.somagic.fr



SOMAGIC | Barbecues et Planchas |
Outdoor Cooking



1RD, 71290 La Genête



03 85 32 27 50



commercial@somagic.fr

