JL LA©AJ <<>><

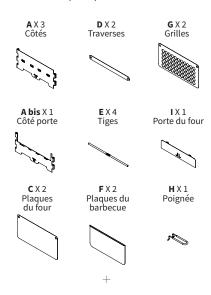
FOR HIKING



COMPACT BARBECUE / OVEN

BARBECUE ET FOUR

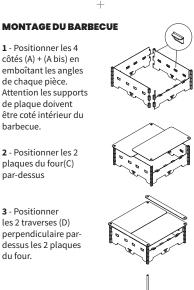
Compact, ce « Barbecue/four » vous offrira une grande polyvalence d'usages pour agrémenter d'un minimum de confort vos temps de déjeuner. Il sera simple et rapide à monter en suivant les instructions et vous pourrez ramasser le bois sec lors de vos escapades pour l'alimenter.

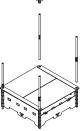


1 - Positionner les 4 côtés (A) + (A bis) en emboîtant les angles de chaque pièce. Attention les supports de plaque doivent être coté intérieur du barbecue.

- 2 Positionner les 2 plagues du four(C) par-dessus
- 3 Positionner les 2 traverses (D) perpendiculaire pardessus les 2 plaques du four

4 - Enfiler les 4 tiges (E) dans chaque angle.





5 - Retourner le barbecue et positionner les 2 plaques (F) du barbecue à l'intérieur par-dessus les supports.



6 - Positionner les 2 grilles (G) par-dessus.



7 - Positionner la poignée (H) sur la porte du four (I) et la fixer sur le coté (A bis)



8 - Pour replier le barbecue, faites les mêmes opérations en sens inverse.

Nettoyer après chaque utilisation.
Possibilité de laver la housse à 30° maximum.

PRÉCAUTION D'UTILISATION :

Toujours vérifier la stabilité avant l'utilisation.
Manipuler avec précaution, risque de brûlures.
Ne pas laisser utiliser par des enfants ou des
personnes vulnérables susceptibles de se brûler.
Ne pas démonter avant le refroidissement total du
barbecue. A utiliser qu'en zone autorisée.
Ne pas utiliser des produits inflammables.

CARACTÉRISTIQUE DU BARBECUE:

Aluminium 7075 T6 et inox Déplié 24 x 24 x 24 cm, replié 26 x 14 x 6 cm Poids 1120 gr.

Housse d'emballage, toile en polyester

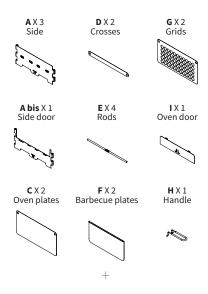
RECETTE DU GRATIN DAUPHINOIS POUR 2 PERSONNES:

- 1 : éplucher 4 pommes de terre et coupez-les en rondelles dans le plat.
- 2 : Rajouter 2 gousses d'Ail et une pincée de sel.
- 3 : Raiouter 25 cl de crème liquide et remuer.
- 4 : Positionner le plat dans le four du barbecue et faire cuire pendant 40 minutes.



BARBECUE AND OVEN

Compact, this transportable barbecue/oven will give you a great variety of uses to brighten up your lunch. It will be quick and easy to assemble following the instructions and you can collect dry wood during your escapades to supply it.



ASSEMBLING THE BARBECUE

1 - Position the 4 sides (A) + (A bis) by fitting the angles of each piece. The plate supports must be on the inside of the barbecue.



2 - Position the two bottom plates of the oven (C) on top.





4 - Thread the 4 rods (E) in each corner.



5 - Turn the barbecue upside down and position the two plates (F) inside over the supports.



6 - Position the two grids

(G) above



7 - Position the handle (H) on the oven door (I) and secure it to the side (A bis) .



8 - To fold away the barbecue, reverse these actions

BARBECUE MAINTENANCE:Clean after each use.
Wash the fabric at a maximum of 30°

PRECAUTIONS FOR USE:

Always check stability before use. Handle with care risk of burns. Not to be used by children or vulnerable people likely to burn. Do not disassemble until the barbecue has completely cooled. A be used only in authorized areas. Do not use flammable products.

BARBECUE FEATURES:

- Aluminium 7075 T6 and inox.
- Barbecue dimensions when folded: 24 x 24 x 24 cm
- Barbecue dimensions when open: 26 x 14 x 6 cm
- Weight 1120gr.
- Polyester canvas fabric, Storage bag

GRATIN DAUPHINOIS RECIPE FOR 2 PEOPLE:

- Peel 4 potatoes and cut them into slices in the dish.
- 2 Add 2 cloves of garlic and a pinch of salt.
- 3 Add 25 cl of liquid cream and stir.
- **4** Place the dish in the barbecue oven and cook for 40 minutes.







PETITE HISTOIRE SUR LACAL

Lake est un industriel qui vit à Ningbo dans les montagnes de Tianming dans l'est de la Chine et qui a plus de vingt ans d'expérience dans la fabrication de produits dans le domaine de l'Outdoor.

Pascal innove et développe des idées dans le même domaine depuis plus de vingt ans aussi, au pied du Vercors dans les Alpes Françaises.

Lake et Pascal se rencontrent pour la première fois en 2008 sur le salon de l'ISPO de Munich. Passionnés de montagne, que 10 000 km séparent, ils nouent une relation de confiance. En 2020 ils décident de réunir leurs compétences et créent la marque LACAL, une gamme innovante de matériel technique Outdoor.

Nous concevons nos produits sur l'expérience terrain à l'écoute des utilisateurs.

Nos innovations apportent plus de confort de performance tout en privilégiant un design actuel.







SHORT STORY ABOUT LACAL

Lake is an industrialist living in Ningbo in the Tiamming mountains in Eastern China and has more than twenty years of experience in manufacturing outdoor products.

Pascal has also been innovating and developing his ideas in the same domain for more than twenty years, at the foot of the Vercors in the French Alps.

Lake and Pascal met for the first time in 2008 at the ISPO exhibition in Munich. Passionate about mountaineering, separated by 10,000 kms, they built up a trusting relationship. In 2020 they decided to join their expertise and create the brand LACAL, an innovating range of specialised outdoor equipment.

We design our gear based on field experience feedback from the users.

Our innovations bring more comfort and performance as well as favouring a modern design.

MADE IN CHINA Créé et développé en France/Designed in France

EKEERIDE SPIRIT commercialisé et distribué par



FOR HIKING



moo.enature.com