



TURN A
BULL LOOSE
IN YOUR

BACKYARD



www.bullbbq.eu



KNOW BULL

La majorité des gens pense que construire son barbecue dans son garage n'est pas une très bonne idée. Mais Mark Nurredine n'est pas comme tout le monde. Son acharnement à vouloir construire des barbecues dans son garage, a été à l'origine de la création de sa société, qui est devenue le leader mondial de la fabrication de cuisine d'extérieur. Au cours des vingt dernières années, Bull a connu, sous la direction de Mark Nurredine, une incroyable croissance : elle fournit maintenant plus de 900 distributeurs en Amérique du Nord et est distribuée dans plus d'une quinzaine de pays.

D'un garage à d'innombrables jardins aux quatre coins du monde, aujourd'hui les produits Bull sont la référence en ce qui concerne les barbecues.



Mark Nurredine, président de Bull Outdoor Products

UN GAGE DE QUALITÉ

Les barbecues BULL sont équipés selon les dernières tendances et dotés d'un design ingénieux, ils sont certifiés CSA et CE, ce qui assure aux utilisateurs une garantie sur la qualité de ces barbecues haut de gamme.

LES ENGAGEMENTS DE LA MARQUE

Bull va encore plus loin et offre à ses consommateurs une garantie à vie* sur la cuve et les grilles de ses barbecues en inox 304-2 mm. Bull s'engage à aller au-delà des attentes des consommateurs pour leur proposer une expérience unique de cuisine sur barbecue.

LE SERVICE CLIENT

La forte croissance de BULL l'a poussé à ouvrir son nouveau siège social à Lodi, en Californie. Avec une surface de 1500 m2 qui sert de showroom et d'entrepôt à la fois, la position de BULL a été renforcée dans les états de l'Ouest américain.

En outre, des bureaux ont également été ouverts à Rialta, en Californie et à Athènes, dans le Tennessee.

Bull fournit à ses clients une merveilleuse expérience de cuisine au barbecue grâce à ses barbecues fabriqués avec des matériaux de haute qualité. La société Bull possède un département entièrement consacré au service client avec des spécialistes compétents et est donc capable de répondre à toutes requêtes. Quand vous achetez chez Bull, vous pouvez non seulement être sûr que le produit est élaboré avec précision, mais vous bénéficiez également d'un service client d'excellence à votre écoute.

En effet, quand vous achetez un barbecue BULL haut gamme, vous investissez dans un des meilleurs produits sur le marché et vous n'aurez plus jamais à en changer.

** Garantie adaptée en fonction de chaque produit Bull.*

Et c'est exactement pour cette raison que l'on dit...qu'on dit...

KNOW BULL.



SOMMAIRE

- 4** 4 Bull et la cuisine en extérieur
- 6** Know Quality
- 8** 8 Les Bull sur chariot
- 10** Les Bull encastrables
- 11** Les accessoires Bull
- 12** Les Cuisines d'extérieur Bull
- 14** Fours à Pizza & Brasero Bull

HISTORIQUE DE BULL EUROPE

Bull Europe Limited est une entreprise née du partenariat entre Bull Outdoor Products Inc. et AG Investments Limited. La société est basée à Malte, en plein coeur de la Méditerranée.

Cette localisation est idéale pour accéder au marché Européen, du Moyen-Orient et d'Afrique (EMEA).

Juillet 2013

Avant de devenir le distributeur officiel des produits Bull en Europe en 2013, la compagnie AGP Systems Ltd (créé en 1995) était déjà connue dans le secteur d'équipement des cuisines.

La qualité des produits BULL et le potentiel de développement de ce marché poussa Bull Inc. de développer un réseau de distribution en Europe.

Décembre 2014

Le 1er décembre 2014, première rencontre entre Mark Nurredine (PDG), Frank Melo (vice-président) et les frères Zammit (Directeurs d'AG Investments Group) au sein des bureaux de BULL à Rialto, Californie.



Au vu des nombreuses synergies entre les entreprises, leur première décision fut de créer un centre de distribution pour la région EMEA (Europe, Moyen-Orient et Afrique).

Et une autre filiale d'AG Investments Groupe à Malte, Zamco Caterware Limited (créé en 1975) a pris en charge la fabrication des cuisines d'extérieur.

Cette usine maltaise, avec ses 40 ans

d'expérience, fabrique à Malte des îlots de cuisine répondant aux hautes exigences de qualité BULL.

Avril 2015

Bull Europe Limited a été créé.

Mark et Frank signent à Malte l'accord de distribution exclusive pour la région EMEA au nouveau siège de BULL Europe, Zamco Construction.



Juin 2015

L'équipe de Bull Europe – dont l'usine est implantée à Malte, a fabriqué ses premiers îlots de cuisine, en tous points identiques à ceux qui sont faits en Californie et au Tennessee (Etats-Unis).



July - Novembre 2015

Le concept de la cuisine extérieure en kit a un énorme succès à Malte.

Des versions standard, semi ou complètement customisés d'îlot ont été installés en divers endroits dès la première saison avec un délai moyen de 4 semaines de livraison.

Décembre 2015

Bull Europe est un des sponsors pour le Prix du Duc d'Edimbourg. La remise des prix a eu lieu à Malte en présence de

SAR le Prince Consort Philip, Duc d'Edimbourg.



Le projet de distribution des produits BULL en Europe est lancé, le 1er décembre BULL Europe accueille son premier groupe de candidats qui souhaite devenir distributeur officiel.

Le programme complet dure 3 jours et inclut la visite de l'usine BULL Europe et le siège de la région EMEA.

2016

Plusieurs nouveautés telles que le nouveau système d'allumage RELIABULL, un nouveau design des couvercles et beaucoup d'autres améliorations et adaptations au marché européen.



De nouveaux accessoires sont créés pour les cuisines d'extérieur, comme la porte latérale pour la bouteille de gaz qui convient à tous les systèmes de gaz européens. De nouvelles finitions ont été conçues. Un nouveau design pour les fours à bois BULL et le lancement du four à gaz BULL pour les pizzas.

BULL
EUROPE 

About Bull





BULL est un des plus anciens partenaires officiels du "World Food Championship", le plus grand concours culinaire au barbecue. Les barbecues BULL sont toujours choisis comme partenaires car ils sont reconnus comme les meilleurs barbecues au monde.

Le "World Food Championship" est une grande compétition sportive, et les prétendants se battent pour la somme de 300.000 US dollars.

Les concurrents ont à leur disposition un barbecue BULL Steer Premium avec trois brûleurs.

"Le World Food Championship nous donne la chance de tester et de montrer nos produits au plus haut niveau" a dit Mark Nurredine, le directeur de BULL Outdoor Products, dont le siège est à Lodi, Californie. "Chaque année, WFC crée une ambiance de plus en plus chaleureuse, et nous sommes impatients de voir nos produits en action sur cette scène mondiale".

Wade Fortin - Responsable Marketing, Bull Outdoor Products.

Wade a rejoint BULL après 20 ans de carrière dans l'hôtellerie. Il a travaillé dans de nombreuses sociétés culinaires des plus prestigieuses aux USA, comme top Platinum assigné à Medinah Country Club, où en 2006, il faisait partie de la meilleure équipe de cuisiniers. La passion de Wade pour la cuisine lui a permis de gagner des prix dans les concours culinaires tels que le titre du meilleur hamburger au monde à World Food Championship. C'est grâce à son esprit créatif et son sens du relationnel que

Wade va gérer la nouvelle académie et le centre de formation BULL qui doivent être terminés en 2017. L'académie, située au siège de BULL à Lodi en Californie, va proposer des cours de cuisine au barbecue et servira aussi de centre de test pour les nouveaux produits BULL.



Wade Fortin du Team Bull, deux fois Champion du Monde dans la catégorie Burger, a utilisé un barbecue Bull pour gagner le World Food Championship catégorie Burger en 2014 à Las Vegas, NV.



WORLD FOOD
CHAMPIONSHIPS

Profitez de votre barbecue Bull !

Conçu pour être utilisé par des grilleurs de tous niveaux, la toute nouvelle Appli de recettes Bull est disponible pour téléchargement gratuit depuis l'Appstore ou Google Play. Compatibles pour tous les utilisateurs Apple ou Android, l'application "Recettes Bull" vous aide à tirer le meilleur parti de votre barbecue Bull.

L'application est dotée de plus de 275 recettes qui vous guident étape par étape pour créer des entrées et des plats fantastiques, ainsi que de délicieux desserts ,et ce quelquesoit votre régime alimentaire : viande, poisson ou légume.

L'application Bull liste tous les ingrédients dont vous avez besoin, vous aide à faire votre liste de course pour votre marché, puis vous guide pendant les phases de préparation et de cuisson.

Toutes nos recettes sont également disponibles en anglais à www.grillingoutdoorrecipes.com.

Impressionnez votre famille et vos amis et profitez au mieux de votre barbecue Bull. **KNOW BULL !!**



LE BARBECUE ANGUS



DECOUVREZ LE DERNIER BARBECUE QUE VOUS ALLEZ ACHETER.



Bull est si confiant dans sa gamme de barbecues Premium qu'il propose une Garantie à Vie* sur ses cuves, grilles de cuisson et brûleurs en acier inoxydable.

Avec un choix de sept barbecues différents, BULL a créé le barbecue idéal pour vous.



*Garantie adaptée en fonction de chaque produit Bull.



RELIABULL

La Technologie BULL

Quand vous achetez un barbecue, ne pensez vous pas qu'il faudrait pouvoir utiliser toute sa surface de cuisson ? C'est pourquoi nos experts ont créés, avec l'aide des ingénieurs de California Polytechnique, la ReliaBull technologie.

Barbecues standards

Les tests fait sur les autres barbecues montrent une chauffe non uniforme.



ReliaBULL Technology

Cette nouvelle technologie ReliaBULL permet d'avoir une température idéalement répartie sur toute la surface du barbecue, et ce, afin de vous garantir une expérience culinaire unique.



Cette technologie améliore la distribution de chaleur de 50 %. Les répartiteurs de chaleur ReliaBULL permettent d'utiliser toute la surface de cuisson, Reliabull en évitant d'avoir des zones avec une température inégale.





BRAHMA SUR CHARIOT



ANGUS SUR CHARIOT



7 BURNER PREMIUM SUR CHARIOT



**PLANCHA
CART & BUILT-IN**



DIABLO 6 BURNER GRILL

NEW
2017/2018



**ADD-ON SIDE KICK
CART SIDE BURNER**

LES BARBECUES BULL SUR CHARIOT

							
CARACTERISTIQUES	BISON #67531	PLANCHA	STEER	LONESTAR	ANGUS	BRAHMA	7 BURNER
Butane-Propane (GPL)		#73008CE	#69101CE	#87001CE	#44000CE	#55000CE	#28368CE
Gaz Naturel (NG)		#73009CE	#69102CE	#87002CE	#44001CE	#55001CE	#28369CE
Utilisation Recommandée	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential
Puissance de la cuisson - kWh	Charcoal	13.00 kWh	13.00 kWh	17.60 kWh	22.00 kWh	26.40 kWh	31.00 kWh
Brûleurs		3 – Brûleurs en inox moulé	3 – Brûleurs en inox moulé	4 – Brûleurs en inox moulé	4 – Brûleurs en inox moulé	5 – Brûleurs en inox moulé	4 – Brûleurs en inox moulé
Brûleur arrière infrarouge en céramique	×	×	×	×	✓	✓	✓
Double brûleur latéral en inox moulé	×	Optional #60010CE Side Kick Side Burner	Optional #60010CE Side Kick Side Burner	Optional #60010CE Side Kick Side Burner	Optional #60010CE Side Kick Side Burner	Optional #60010CE Side Kick Side Burner	Optional #60010CE Side Kick Side Burner
Allumeur piézoélectrique	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Boutons en zinc	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Epaisseur de l'inox 304	1.30mm	1.60mm	1.60mm	2.00mm	2.00mm	2.00mm	2.00mm
Couvercle double peau en inox d'une seule pièce	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Solide grille de cuisson en inox	✓	Chromium Plated Griddle	✓	✓	✓	✓	✓
Thermomètre ultra-résistant	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓
Grille de réchauffe en inox	✓	×	✓	✓	✓	✓	✓
Moteur tournebroche en inox	×	×	×	×	✓	✓	✓
Plateau récupérateur de graisse en inox	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Etagères latérales en inox	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Système d'éclairage double	×	×	×	✓	✓	✓	✓
Double porte en inox 304		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Portes et tiroirs en inox 304	×	×	×	×	×	×	✓
Roulettes ultra-résistantes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Certificat CSA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Certificat CE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Surface de cuisson Grille de réchauffe	76cm x 49cm 76cm x 18cm	57cm x 44cm	60cm x 49cm 60cm x 18cm	76cm x 49cm 76cm x 18cm	76cm x 49cm 76cm x 18cm	97cm x 49cm 97cm x 18cm	76cm x 49cm 76cm x 18cm

LES BARBECUES BULL ENCASTRABLES

							
CARACTERISTIQUES	BISON #67529	STEER	PLANCHA	LONESTAR	ANGUS	BRAHMA	DIABLO
Butane-Propane (GPL)		#69008CE	#97008CE	#87048CE	#47628CE	#57568CE	#62648CE
Gaz Naturel (NG)		#69009CE	#97009CE	#87049CE	#47629CE	#57569CE	#62649CE
Utilisation Recommandée	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential	Commercial Residential
Puissance de la cuisson - kWh	Charcoal	13.00 kWh	13.00 kWh	17.60 kWh	22.00 kWh	26.40 kWh	31.00 kWh
Brûleurs		3 – Brûleurs en inox moulé	3 – Brûleurs en inox moulé	4 – Brûleurs en inox moulé	4 – Brûleurs en inox moulé	5 – Brûleurs en inox moulé	6 – Brûleurs en inox moulé
Brûleur arrière infrarouge en céramique	×	×	×	×	✓	✓	✓
Double brûleur latéral en inox moulé	×	×	×	×	×	×	×
Allumeur piézoélectrique	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Boutons en zinc	×	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Epaisseur de l'inox 304	1.30mm	1.60mm	1.60mm	2.00mm	2.00mm	2.00mm	2.00mm
Couvercle double peau en inox d'une seule pièce	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Solide grille de cuisson en inox	✓	✓	Chromium Plated Griddle	✓	✓	✓	✓
Thermomètre ultra-résistant	✓	✓	×	✓	✓	✓	✓
Grille de réchauffe en inox	✓	✓	×	✓	✓	✓	✓
Moteur tournebroche en inox	×	×	×	×	✓	✓	✓
Plateau récupérateur de graisse en inox	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kit d'encastrement en inox	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Système d'éclairage double	×	×	×	✓	✓	✓	✓
Certificat CSA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Certificat CE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Surface de cuisson Grille de réchauffe	76cm x 49cm 76cm x 18cm	60cm x 49cm 60cm x 18cm	57cm x 44cm	76cm x 49cm 76cm x 18cm	76cm x 49cm 76cm x 18cm	97cm x 49cm 97cm x 18cm	115cm x 49cm 115cm x 18cm

COMPOSANTES BULL RÉALISÉES POUR VOS BESOINS SPÉCIFIQUES

Avoir votre cuisine d'extérieur sur mesure est facile avec plus de 50 éléments à choisir. Si c'est votre rêve, on peut le réaliser. Les cuisines d'extérieur BULL ne s'arrêtent pas juste sur les flammes. Avec tous les éléments, votre cuisine d'extérieur BULL vous permettra de passer d'une flamme

brûlante au froid glacial. La gamme de produits Bull inclut le tiroir chauffant (exclusivité de BULL), la glacière, le bar et le réfrigérateur intégré ce qui va garder votre nourriture et vos boissons à la bonne température.

ARTICLE #	DESCRIPTION	DIMENSIONS – Largeur x Profondeur x Hauteur
65784	COMBO PORTE / TIROIR POUR GAZ/POUBELLE	789 x 417 x 509mm
25876	COMBO PORTE / TIROIRS PM	789 x 528 x 509mm
55875	COMBO PORTE / TIROIRS GM	979 x 528 x 509mm
09970	TIROIR SIMPLE LARGE	592 x 528 x 102mm
56985	TIROIR DOUBLE	325 x 528 x 496mm
56825	TIROIR GAZ/POUBELLE	375 x 420 x 522mm
89975	PORTE VERTICALE AVEC L'OUVREMENT À DROITE	401 x 51 x 509mm
98552	PORTE VERTICALE AVEC L'OUVREMENT À GAUCHE	401 x 51 x 509mm
33568	PORTE DOUBLE 76 CM	789 x 58 x 509mm
34000	PORTE DOUBLE 97 CM	979 x 58 x 509mm
89977	PORTE SIMPLE VENTILE AVEC OUVERTURE A DROITE	401 x 51 x 509mm
89970	PORTE HORIZONTALE AVEC SERRURE	651 x 38 x 460mm
73624	DISTRIBUTEUR ESSUIE-TOUIT	229 x 293 x 356mm
60008CE–GPL 60009CE–NG	BRULEUR ENCASTRABLE	286 x 83 x 445mm
30008CE–GPL 30009CE–NG	BRULEUR DOUBLE ENCASTRABLE	309 x 522 x 242mm
20505	BRULEUR INFRAROUGE EN CERAMIQUE	6kWh
13700	REFRIGERATEUR PREMIUM EN INOX (CLASSE 2)	617 x 598 x 839mm
11002	REFRIGERATEUR EN INOX	522 x 528 x 839mm
00002	GLACIERE ENCASTRABLE EN INOX AVEC COUVERCLE	363 x 522 x 395mm
85624	COIN BAR	436 x 579 x 248mm
97623	COIN BAR AVEC EVIER	738 x 579 x 248mm
12389	EVIER PM	363 x 363 x 194mm
12391	EVIER GM	461 x 410 x 194mm
49328	CADRE DE FINITION INOX POUR BARBECUE 76CM	789 x 194 x 51mm
58726	CADRE DE FINITION INOX POUR BARBECUE 97CM	979 x 194 x 51mm
13900	CADRE DE FINITION INOX POUR REFRIGERATEUR PREMIUM	642 x 877 x 51mm
99935	CADRE DE FINITION INOX POUR REFRIGERATEUR	541 x 877 x 51mm
	HOUSSE POUR BARBECUE ENCASTRABLE	61cm-76cm-97cm-20cm
	HOUSSE POUR BARBECUE SUR CHARIOT	61cm-76cm-97cm-120cm
66007	PLANCHE A DECOUPER AMOVIBLE	286 x 445 x 83mm
66006	OUVRE BOUTEILLE	153 x 48 x 255mm

STORAGE

COOKING

COOLING

MISCELLANEOUS



DOOR/DRAWER COMBO



VERTICAL DOOR



DOUBLE DOOR



ACCESS DOOR



DOUBLE DRAWER



SINGLE SIDE BURNER



SLIDE IN DOUBLE BURNER



INFRARED SEARING BURNER



PREMIUM REFRIGERATOR



76cm BAR CENTER



FRIDGE 11002



ICE CHEST



CART COVERS



TOWEL HOLDER



BOTTLE OPENER



PULL OUT CHOPPING BOARD

**LIVREE EN KIT A VOTRE DOMICILE, VOUS N'AUREZ PLUS
QU'A L'INSTALLER DANS VOTRE JARDIN : PLUG & PLAY !!!**

La collection 2016 des cuisines d'extérieur BULL est très vaste et inclut de nombreuses fonctions traditionnelles et innovantes pour pouvoir transformer vos rêves en réalité.

Créez votre propre cuisine BULL avec plus de 40 équipements et combinaisons de base.

Bull va vous permettre d'avoir une cuisine extérieure

idéale afin que vous puissiez en profiter au maximum! Avec plus de 20 ans d'expérience dans la création, le design et la fabrication de cuisine d'extérieur, BULL a développé et testé ses produits pour qu'ils affrontent toutes les conditions climatiques et valoriser au mieux votre maison.



Représenté: **ELITE OUTDOOR KITCHEN**

**LE BUT DE BULL EST D'OFFIR « L'EXPERIENCE ULTIME DE LA
CUISINE EN EXTERIEUR »**

On fabrique des produits de qualité moins chers que nos concurrents, car nous nous concentrons uniquement sur le business du barbecue.

En nous concentrant ainsi uniquement sur le coeur de notre métier, nous garantissons une amélioration continue de la qualité et de la performance, et ce aussi bien pour nos produits que pour nos équipes.

Nous travaillons en relation constante avec les designers, les ingénieurs et les distributeurs pour s'assurer que nos produits correspondent à la demande du marché.





ÎLES BARBECUE EXTERIEURES BULL STANDARD

Caractéristiques Standard	Master Q Stucco	Power Q Stucco	Outdoor Kitchen Stucco
	#31004	#31006	#31010
Barbecue standard	Angus #47628CE #47629CE	Angus #47628CE #47629CE	Angus #47628CE #47629CE
Réfrigérateur Standard #11002	×	✓	✓
Base standard en Stuc	✓	✓	✓
Surface en carreau 30 cm x 30 cm avec Bull-nose – un seul ton ou deux tons	✓	✓	✓
Alimentation électrique	✓	✓	✓
Porte d'accès horizontale avec serrure et clé #89970	✓	✓	✓
Évier standard avec le robinet	×	×	✓
Dimensions de la Structure			
Dimension de la base	125cm x 70cm	176cm x 70cm	209cm x 70cm
Dimension du plan de travail	170cm x 78cm	195cm x 79cm	243cm x 79cm



MASTER Q EN STUC



POWER Q EN STUC



OUTDOOR KITCHEN EN STUC

SURCLASSEMENTS & OPTIONS DISPONIBLES

- Cadre de finition pour barbecue
- Surclassements et déclassements pour un autre barbecue
- Surclassement pour une finition pierre
- Surclassement pour une finition en grey ceram
- Surclassement pour d'autres Portes/Tiroirs ou Combo
- Surclassement pour une finition placard inox avec étagère
- Brûleur encastrable
- Surclassement pour réfrigérateur
- Bar ou/et glacière
- Planche à découper amovible
- Ouvre-bouteille
- Porte ventilée pour la bouteille de gaz



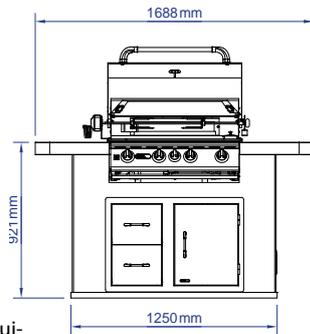
MASTER Q EN PIERRE



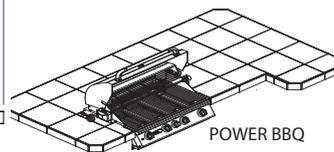
POWER Q EN GRES



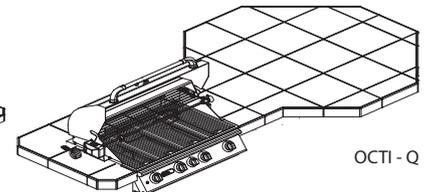
OUTDOOR KITCHEN EN GRES



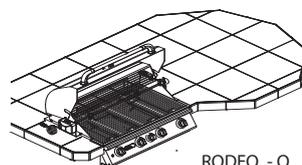
MASTER - Q
Line Drawing



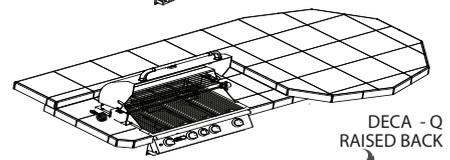
POWER BBQ



OCTI - Q



RODEO - Q



DECA - Q
RAISED BACK

Toutes les images montrent des cuisines d'extérieur avec des surclassements et des éléments optionnelles

Consultez le catalogue complet des équipements BULL en ligne sur BULLBBQ.EU.





REINVENTEZ L'ART DE CUISINER LA PIZZA CHEZ VOUS

La pizza traditionnelle a été inventée à Naples, en Italie au 18^{me} ou au début du 19^{me} siècle. Mais, la pizza moderne commence son histoire chez vous avec le four à pizza BULL. Les fours à gaz ou à bois sont faits à la main en Italie avec des matériaux de qualité et un inox 441 pour garantir une solidité parfaite. Les fours à pizza BULL sont facile à installer et peuvent être intégrés dans un îlot de cuisine quelque soit le modèle. Dégustez votre pizza faite maison ou votre rôti dans votre jardin dès aujourd'hui !

Le four BULL existe en 2 tailles, Large (60 x 60 cm) et Extra Large (60 x 80 cm), les deux sont disponibles en version four à bois ou à gaz. Ils peuvent être installés à part ou intégrés dans un îlot de cuisine en supplément, ils possèdent des poignées pour pouvoir les transporter facilement.



ÎLOT PIZZA Q



FOUR A BOIS LARGE



FOUR A GAZ EXTRA LARGE



USTENSILES POUR PIZZA

**MAITRISEZ L'ART
DE LA CUISINE
EXTERIEURE AVEC
LES ACCESSOIRES
BULL**

Avec plus de 80 accessoires de qualité pour le barbecue, disponibles en bois ou/et en inox, les produits BULL vont vous convertir en Master Chef des Grillades. BULL vous propose des accessoires pour le barbecue, des ustensiles pour cuisiner, des tournebroches, des thermomètres, des produits spécial Pizza, des produits pour l'assaisonnement ...



Pinces, Brosse/Grattoirs pour Grille, Gant, etc.



Poêles, Rôtissoires, Paniers, Woks, Brosses, etc.



PizzaQue – Pierre, Pelle, Coupeur, Brosses, etc.



Panier pour Kébab, Brochettes flexibles, circulaires, etc.



Thermomètre digital : en pic, avec station digital



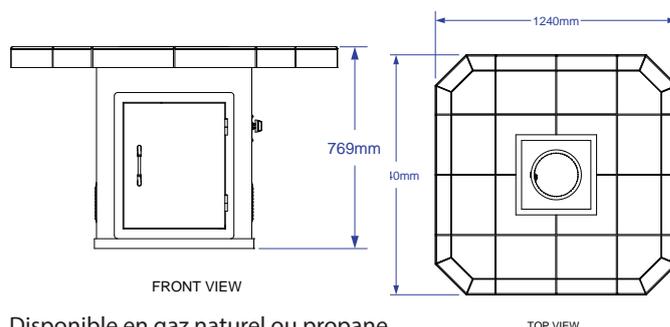
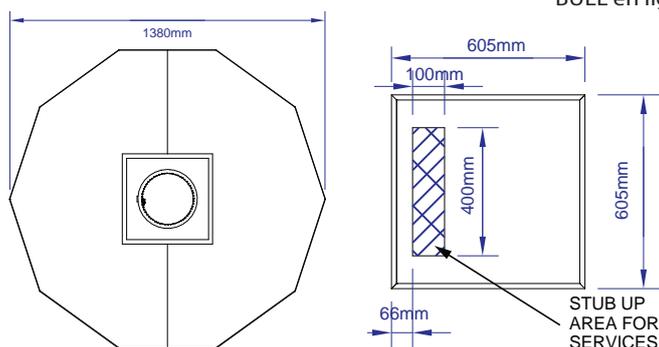
Boîtier de fumage Bull BBQ

TABLES AVEC BRASERO



Consultez le catalogue complet des Tables avec Brasero & caractéristiques des Braseros

BULL en ligne au BULLBBQ.EU.



Disponible en gaz naturel ou propane

Profitez-en, dans votre jardin ou ailleurs, tout au long de l'année. Fabriqués avec les meilleurs matériaux, ces braséros de qualité vous garantissent un dîner hors-pair à vous et vos invités. Cette table avec braséro intégré

est une garantie pour savourer un bon repas ou passer de bons moments entre amis autour d'un verre. Elle va devenir votre endroit favori de votre jardin ou de votre patio.





FIREPITS
FIRETABLES
FIREPLACES
FIREWALLS

BULLBBQ.EU

Visit BULLBBQ.EU or contact us at (356) 9979 2077.

The Brand Choice for Commercial and Professional BBQ's.

Mill Street, Qormi - QRM 3103, Malta.

Email: info@bullbbq.eu - Web: www.bullbbq.eu - <https://www.facebook.com/bullbbq.eu>

©2016 Bull Outdoor Products, Inc. All Rights Reserved.

**Bull Dealer
Location**



**Become a
Dealer**

