



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

Catalogue 2025



sommaire

LES BARBECUES NOMADES

Bucket Bambou p.8
 Mini-Barrel p.8
 Festival p.9

GAMME HENDAYE

Hendaye 100E p.10
 Hendaye 200 p.10
 Hendaye 300 p.11
 Hendaye 250 p.11

FOUR À PIZZA

four à pizza p.12

BRASÉRO BAS

Braséro bas p.13

CUISINE EXTÉRIEURE

Cusine Floride p.15

BARBECUES CHARBON DE BOIS

BarbéKo p.19
 Gamme Vulcano p.20
 Kamagic 24 p.22
 Texas p.25
 Montana p.25
 Brasilia demi-tonneau p.26
 Fumoir p.26
 Napoli p.27

BRASÉROS ET GRILLOIRS

Braséro de cuisson p.29
 Insert luxe grilloir p.31
 Insert grilloir p.31
 Braséro So Premium p.32
 Braséro 70 p.33

PLANCHAS GAZ

Solia 200 p.36
 Solia 300 p.36
 Solia 350 p.36

BARBECUE GAZ

Miami 300 p.39

BRASÉRO GAZ

Braséro gaz p.41

PAELLERA GAZ

Valencia p.42

BARBECUE ÉLECTRIQUE

Voltiz p.47

PLANCHAS ÉLECTRIQUES

Oliana p.48

CUISINES D'EXTÉRIEUR & DESSERTES

Rivoli p.53
 Wallis p.54
 Halong p.54
 Salvia p.55
 Kélia p.55

ACCESSOIRES

p.57



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 extérieur 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.



BUKET BAMBOU
Ref. 301260i



MINI-BARREL
Ref. 303422i



FESTIVAL
Ref. 304638i



HENDAYE 100E
Ref. 870010



HENDAYE 200
Ref. 770020



HENDAYE 300
Ref. 770030



HENDAYE 250
Ref. 370025



FOUR À PIZZA
Ref. 391774i



BRASÉRO BAS
Ref. 700507i



CUISINE FLORIDE
Ref. 977431i

LES BARBECUES NOMADES



Bucket Bambou

Ref. 301260i

Caractéristiques :
 Cuve extérieure : Ø 26 cm
 Cuve intérieure : Ø 22 cm
 Grille de cuisson : Ø 24,5 cm
 Planche repose-plat
 Facile à déplacer
 Cuisson grill
 Nettoyage et rangement facile
 Complet, prêt à l'emploi

Composition :
 Cuve extérieure en acier laqué
 Cuve intérieure en acier émaillé
 Grille de cuisson en acier chromé
 Poignée en acier chromé
 Planche en bambou

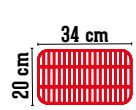


Mini-Barrel

Ref. 303422i

Caractéristiques :
 Cuve : 38 x 25 cm
 Couverture de protection
 Poignée de transport et aération
 Grille de cuisson : 34 x 20 cm
 Barbecue sur pieds
 Facile à transporter
 Léger, pratique et stable
 Complet, prêt à l'emploi

Composition :
 Cuve en acier laqué
 Couverture de protection en acier laqué
 Poignée en bois
 Grille de cuisson en acier chromé

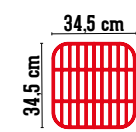


Festival

Ref. 304638i

Caractéristiques :
 Cuve : 36 x 36 cm
 Couverture de protection
 Grille de cuisson : 34,5 x 34,5 cm
 Poignée de transport
 Espace de rangement
 Pieds repliables intégrés
 Planche repose-plat
 Facile à transporter
 Léger, pratique et stable
 Complet, prêt à l'emploi

Composition :
 Cuve en acier laqué
 Couverture de protection en acier laqué
 Grille de cuisson en acier chromé
 Planche en bambou



GAMME HENDAYE FABRIQUÉ EN FRANCE

Hendaye 100E



43 cm

Pour 8 Personnes

1 Résistance

Caractéristiques :
Plancha électrique
1 résistance
Puissance : 1,8 kW
Récupérateur de graisse amovible
4 pieds réglables

Composition :
Bâti acier laqué
Plaque de cuisson en fonte émaillée



Hendaye 200



50 cm

Pour 10 Personnes

2 Brûleurs

Caractéristiques :
Plancha à gaz sur chariot
2 brûleurs
Puissance : 5,3 kW
Récupérateur de graisse amovible
4 pieds réglables

Composition :
Bâti acier laqué
Plaque de cuisson en fonte émaillée



Hendaye 300



60 cm

Pour 12 Personnes

3 Brûleurs

Caractéristiques :
Plancha à gaz sur chariot
3 brûleurs
Puissance : 8 kW
Récupérateur de graisse amovible
4 pieds réglables

Composition :
Bâti acier laqué
Plaque de cuisson en fonte émaillée



Hendaye 250



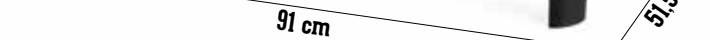
Caractéristiques :
Plancha à gaz sur chariot
2 brûleurs
Puissance : 5,3 kW
Récupérateur de graisse amovible
Plateforme de rangement
Crochets porte-accessoires

50 cm

Pour 10 Personnes

2 Brûleurs

Composition :
Bâti acier laqué
Plaque de cuisson en fonte émaillée
Tablette amovible en bambou



FOUR À PIZZA

Découvrez le four à pizza au gaz Somagic : élégance, performance et authenticité. Préparez des pizzas parfaites chez vous grâce à sa cuisson uniforme et à sa pierre à pizza. Simple, robuste et idéal pour des moments gourmands et conviviaux, l'allumage au gaz déclenchera les soirées pizzas improvisées !

Four à Pizza gaz

Ref. 391774i



Caractéristiques :
Pierre à pizza 33 x 33 cm
Puissance 4,5 kW
1 bouton de réglage de puissance
Thermomètre
3 pieds

BRASÉRO BAS

Découvrez notre nouveau brasero bas. Conçu pour ajouter chaleur et ambiance aux soirées en plein air, ce brasero élégant et fonctionnel est l'accessoire idéal pour le jardin ou la terrasse. Grâce à son design bas, il offre une proximité agréable avec les flammes tout en étant sécurisé.

Braséro bas

Ref. 700507i



Nettoyage facile



Diamètre de la cuve : 70 cm



Caractéristiques :
Braséro de chauffage
Cuve : Ø 70 cm
Chaleureux et convivial
Charbon de bois

Composition :
Cuve en acier laqué noir



CUISINE D'EXTÉRIEUR

Améliorez vos expériences culinaires en plein air avec la cuisine extérieure Floride. Conçue pour allier élégance et fonctionnalité, cette cuisine complète vous offre tout ce dont vous avez besoin pour préparer des recettes gourmandes. Dotée d'un plan de travail spacieux, d'un évier intégré, de rangements astucieux et d'un barbecue performant, la cuisine Floride transforme votre jardin en véritable espace de vie. Que vous organisiez une soirée entre amis, un barbecue en famille ou simplement un dîner sous les étoiles, cette cuisine extérieure vous permet de cuisiner comme un chef tout en profitant de votre terrasse.

Cuisine Floride

Ref. 977403i

Nettoyage facile



Caractéristiques :

Cuisine complète d'extérieur
3 modules :

- module barbecue
- module évier
- module rangement

Composition :

Tableau de bord en acier inoxydable
Cuve en acier émaillé
Châssis en acier laqué

Caractéristiques du module barbecue :

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



CUISSON AU CHARBON DE BOIS

NOS MODÈLES

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!



BARBÉKO
Ref. 304022



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



BRASÉRO
Ref. 300907



INSERT LUXE GRILLOIR
Ref. 700027



INSERT GRILLOIR
Ref. 700010



BRASERO SO PREMIUM
Ref. 700053



BRASERO 70
Ref. 750070

Besoin d'un conseil ?
Contactez-nous :

☎ 03 85 32 27 50

✉ commercial@somagic.fr



LE NOMADE FABRIQUÉ EN FRANCE

LE BARBECUE QUI S'ÈMMENE PARTOUT

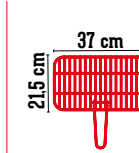
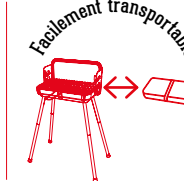
Produit depuis 40 ans dans notre usine en Bourgogne, le modèle à charbon de bois Barbéko a été redessiné selon une ligne plus moderne.

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

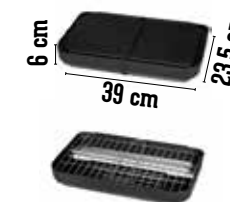
Barbecue entièrement démontable et refermable

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

Composition :

Cuve en fonte 39 x 23 cm

Grille horizontale en acier chromé



6 cm

39 cm

23.5 cm

56 cm



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



138 cm





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

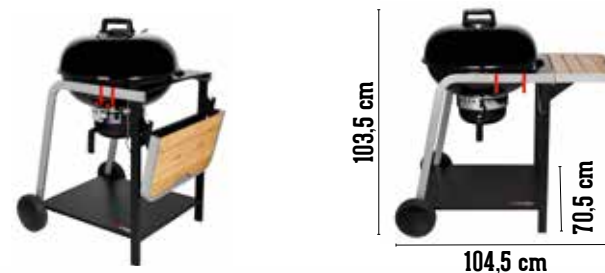
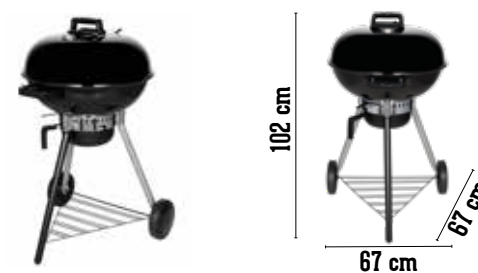


Montana

Ref. 338570

Spécificités produit :

Tablette latérale rabattable
 Plateforme de rangement



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 !



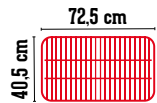
Brasilia
Réf. 310049

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

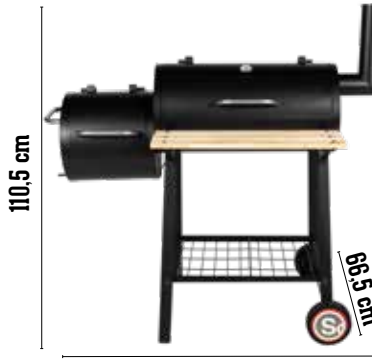
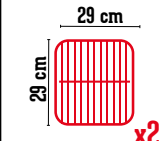
Réf. 316030

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
- Récolte 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
Réf. 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



79 cm

39,5 cm

84 cm





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

Surface de cuisson de la grille: Ø 40 cm
 • Largeur de cuisson: 19 cm

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

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





GRILLOIRS FABRIQUÉS EN FRANCE

Insert luxe grilloir

Ref. 700027



Nettoyage facile



Caractéristiques :

- Foyer : 47 x 36 cm
- 3 hauteurs de grille réglables
- Grille de cuisson : 45,5 x 34 cm avec poignées
- Permet un réglage optimum de la cuisson par rapport à l'intensité du feu
- Cuisson grill
- Longévité du foyer
- Cendrier coulissant : vidage des cendres et facilité d'entretien
- Convient pour 8 personnes.

Composition :

- Montants et foyer en fonte
- Grille de cuisson en acier chromé
- Cendrier en acier laqué



Insert grilloir

Ref. 700010

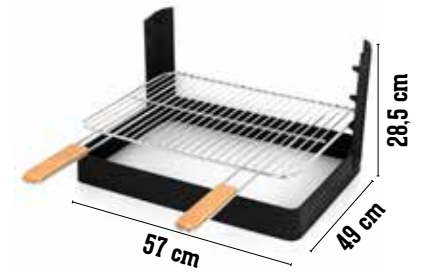


Caractéristiques :

- Foyer : 48,5 x 34,5 cm
- 3 hauteurs de grille réglables
- Grille de cuisson : 47 x 34 cm avec poignées
- Permet un réglage optimum de la cuisson par rapport à l'intensité du feu
- Cuisson grill
- Longévité du foyer
- Convient pour 8 personnes.

Composition :

- Montants et foyer en fonte
- Grille de cuisson en acier chromé



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 70

Ref. 750070

Cuve en acier émaillé Ø 70 cm



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.



SOLIA 200
Ref. 716237



SOLIA 300
Ref. 716237



SOLIA 350
Ref. 316237



MIAMI 300
Ref. 377431



BRASÉRO GAZ
Ref. 379807



PAËLLA VALENCIA
Ref. 720046

Besoin d'un conseil ?
Contactez-nous :

☎ 03 85 32 27 50

✉ commercial@somagic.fr

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 modèle à poser 2 brûleurs
Ref. 716237



Spécificités produit :
2 brûleurs à réglage indépendant
Puissance totale 4.30 kW



Solia 300 modèle à poser 3 brûleurs
Ref. 716237



Spécificités produit :
3 brûleurs à réglage indépendant
Puissance totale 6.45 kW



Solia 350 modèle sur chariot 3 brûleurs
Ref. 316237



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





Notre barbecue gaz MIAMI allie confort de cuisson avec un look moderne pour cuisiner à l'extérieur comme un grand chef.
 Monté sur chariot, ces barbecue 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.

LES BARBECUES GAZ

Miami 300

Réf. 377431



Nettoyage facile



Pour



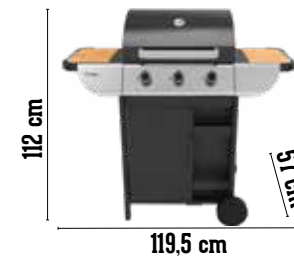
Personnes

Caractéristiques :

- Couvercle de cuisson avec thermomètre intégré
- Grille de maintien au chaud
- 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
- 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



112 cm

119,5 cm

57 cm



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.

BRASÉRO GAZ

Braséro gaz

Ref. 379807

Nettoyage facile



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



Caractéristiques :

Braséro Gaz
Wok amovible
Tablette amovible en bambou

Composition :

Cuve en acier laqué
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 extérieure 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



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.



VOLTIZ
Ref. 884534



OLIANA
Ref. 804337



Besoin d'un conseil ?
Contactez-nous :

☎ 03 85 32 27 50

✉ commercial@somagic.fr



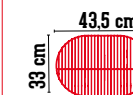
LE BARBECUE ÉLECTRIQUE FABRIQUÉ EN FRANCE

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

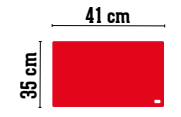


LES PLANCHAS ÉLECTRIQUES

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.



Oliana
Ref. 804337



Pour
8
Personnes

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



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



Découvrez **Guillaume LAUBLANC**,
chef de l'**Auberge des Gourmets**
(71700 Le Villars)
Récompensé par un **Bib Gourmand**
Michelin 2024

CUISINE D'EXTÉRIEUR

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 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

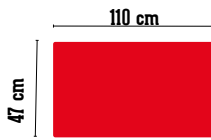
Caractéristiques :

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

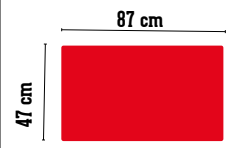
Composition :
 Cuisine d'extérieur en acier laqué



110,5 cm

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



101,5 cm

SALVIA

Ref. 919147



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

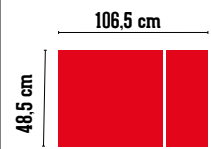
Composition :
 Acier laqué



103 cm

KÉLIA

Ref. 918048001



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

Composition :
 Acier laqué



121 cm



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.

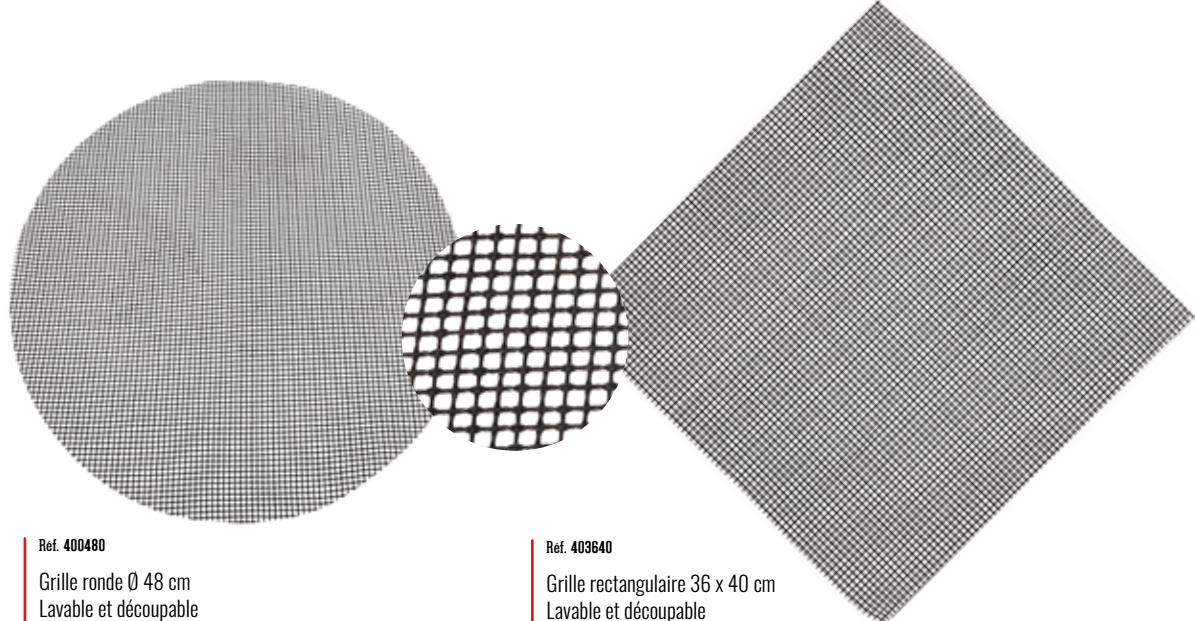


PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE À POSER



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
Passe 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



Ref. 46118

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



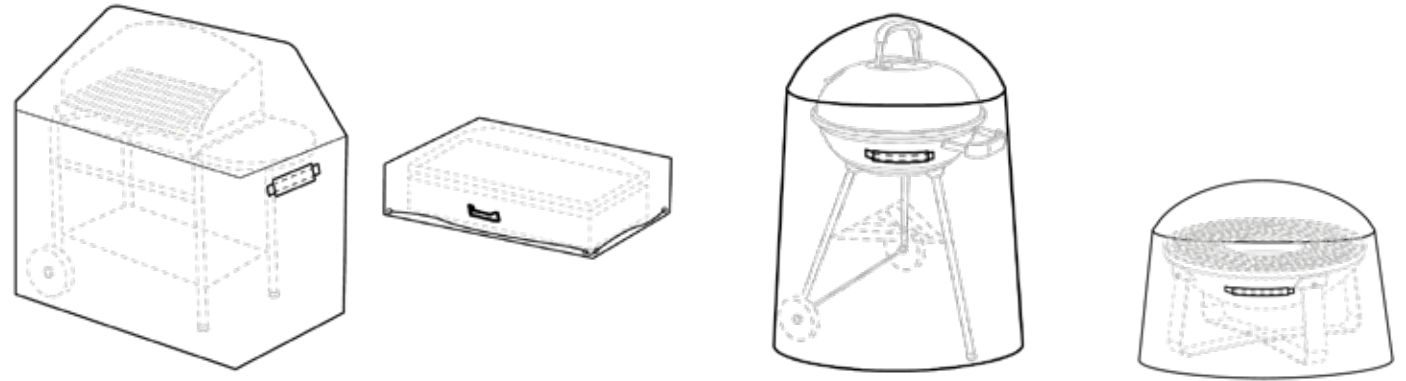
Ref. 462117

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

