

SINCE 1983



**LAR  
GRILL**

PROJETOS ESPECIAIS



# COOKTOP GRILL

A churrasqueira pronta  
para encaixe em bancadas.



# É SÓ ENCAIXAR E PRONTO, **O CHURRASCO JÁ PODE COMEÇAR!**

Esqueça alvenaria, mão de obra especializada e dor de cabeça na hora da instalação!

O grande diferencial da **COOKTOP GRILL**, em relação às churrasqueiras convencionais (de alvenaria, tijolinho, etc...), é seu sistema de encaixe fácil, igual ao de fogões cooktop.

Com a integração das varandas e espaços gourmet a áreas de estar e convivência, as churrasqueiras convencionais (tijolinho, alvenaria, entre outras), foram dando lugar a churrasqueiras que agregassem mais design, sutileza e elegância ao ambiente.

**Foi neste contexto que a Largrill, de forma pioneira, criou as churrasqueiras Cooktop Grill.**



# MEDIDAS DISPONÍVEIS

Desenvolvidas para todos os tipos de projetos, quantidades de pessoas e fome de churrasco!



LARGURA	PROFUNDIDADE
50cm	44cm
60cm	44cm
70cm	44cm
80cm	44cm

## IMPORTANTE

para conferir as medidas de corte na pedra consultar a aba "manual de instalação" deste documento

SINCE 1983



PROJETOS ESPECIAIS

# MODELOS



## FUOCO

Design minimalista com elevação manual e 3 níveis de altura para grelhas, espetos e grelhas de apoio.



## BRACE

A icônica churrasqueira Largrill com volante anti-reverse e suporte traseiro para espetos e grelhas de apoio.

Elevação com volante e manivela laterais disponível.



## CARBONE

Modelo clássico com suportes de espetos frontais e traseiros removíveis.



Além da **praticidade**, você pode escolher entre diversas opções de grelha, a que mais combinar com o seu estilo de fazer churrasco.

Entenda todas as **possibilidades** que você terá na hora de criar a sua Cooktop Grill.



### Argentina ▾ ▾ ▾

Com canaletas em "V" e angulação ideal para captação de 50 a 70% da gordura dos grelhados.

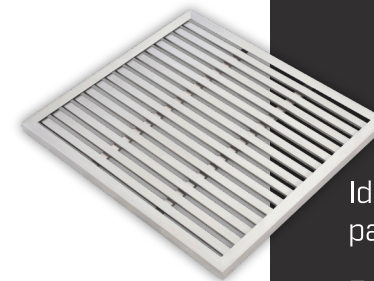
Coletor de gordura largo e profundo com proteção especial anti-chamas.



### Uruguaia ● ● ●

Oferece um maior contato da brasa com o alimento para grelhar da maneira tradicional.

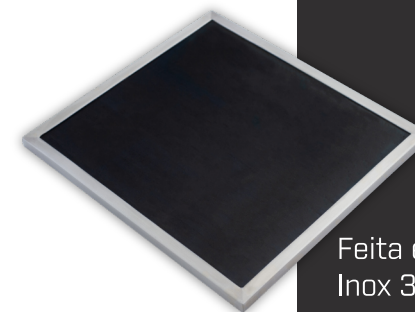
Com barras redondas maciças e espaçamento perfeito.



### Chapada — — —

Ideal para frutos do mar, vegetais e para criar a reação *maillard* perfeita.

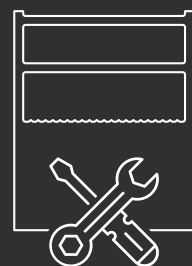
Feita em barras chatas maciças com espaçamento ideal e maior contato do alimento com a grelha.



### Chapa —

Feita em aço carbono com bordas em aço Inox 304.

Espessura especial para conservar o calor por mais tempo e evitar deformação.



# MANUAL DE INSTALAÇÃO

Tudo o que você precisa saber para **instalar** uma Cooktop Grill

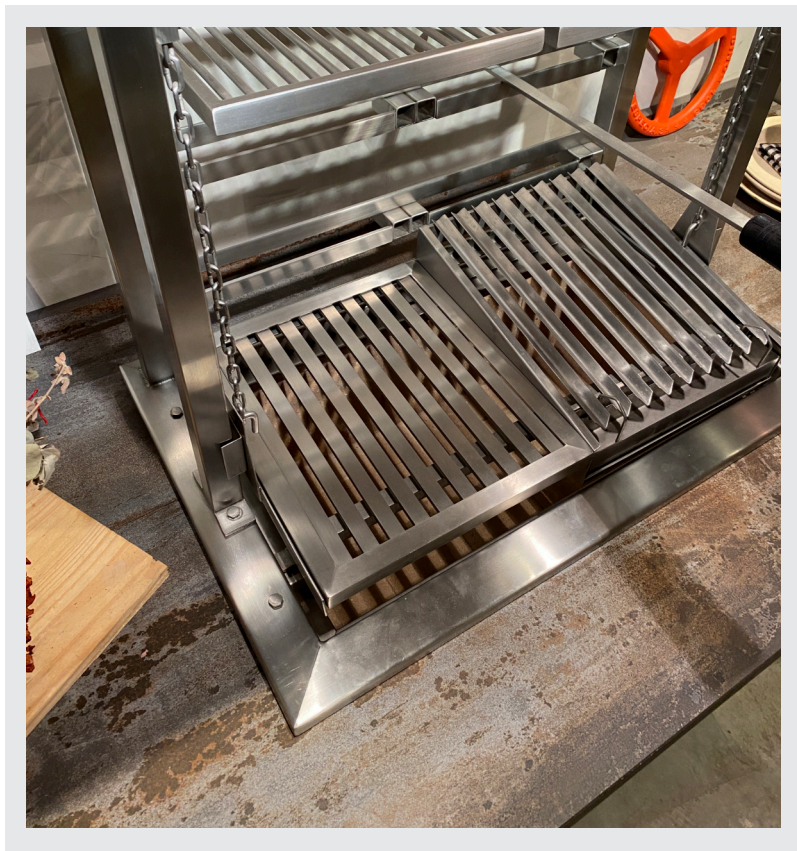
Siga as instruções e orientações deste manual e aproveite com segurança e tranquilidade todos os momentos deliciosos que sua churrasqueira irá lhe oferecer.

Antes de tudo, saiba que ela chegará pronta para o encaixe! Então você deve se preocupar somente em deixar o espaço pronto para recebê-la.

# RECOMENDAÇÕES SOBRE A BANCADA

## MATERIAL

Para a bancada onde será instalada a churrasqueira, utilize Granito de primeira qualidade, Dekton ou outros materiais com ótima resistência a peso e altas temperaturas.



## IMPORTANTE

Não indicamos Mármore, Silestone ou materiais semelhantes, pois o material não é recomendado para áreas com temperatura elevada ou incidência de sol, sob risco de trincas, opacidade e deformação.

Se mesmo assim optar por algum destes, solicite a garantia do fornecedor.

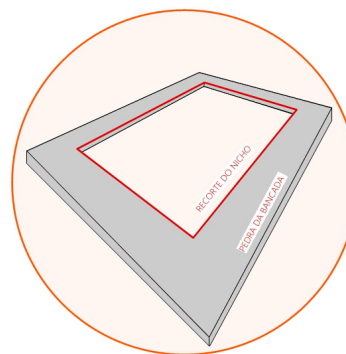
Encomende a pedra da bancada com as medidas tanto do corte do nicho, quanto da pedra, conforme o indicado em nosso quadro na próxima página.

## IMPORTANTE

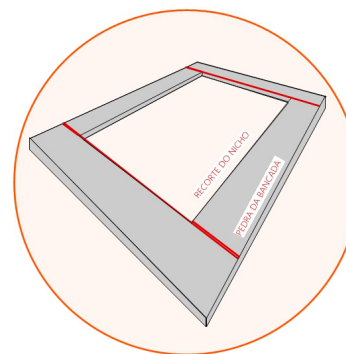
Respeite a medida mínima de 11,5cm de pedra/bancada ao redor do corte do nicho a fim de manter sua pedra uma peça única. (letra H na próxima página)

Caso não seja possível respeitar esta medida mínima de segurança, a pedra não poderá ser em peça única, mas sim, em 4 partes, frente, fundo e laterais.

isso evitará que sua bancada trinque.



Bordas com no mínimo 11,5cm



Bordas menores que 11,5cm

# RECOMENDAÇÕES MEDIDAS PARA ENCAIXE

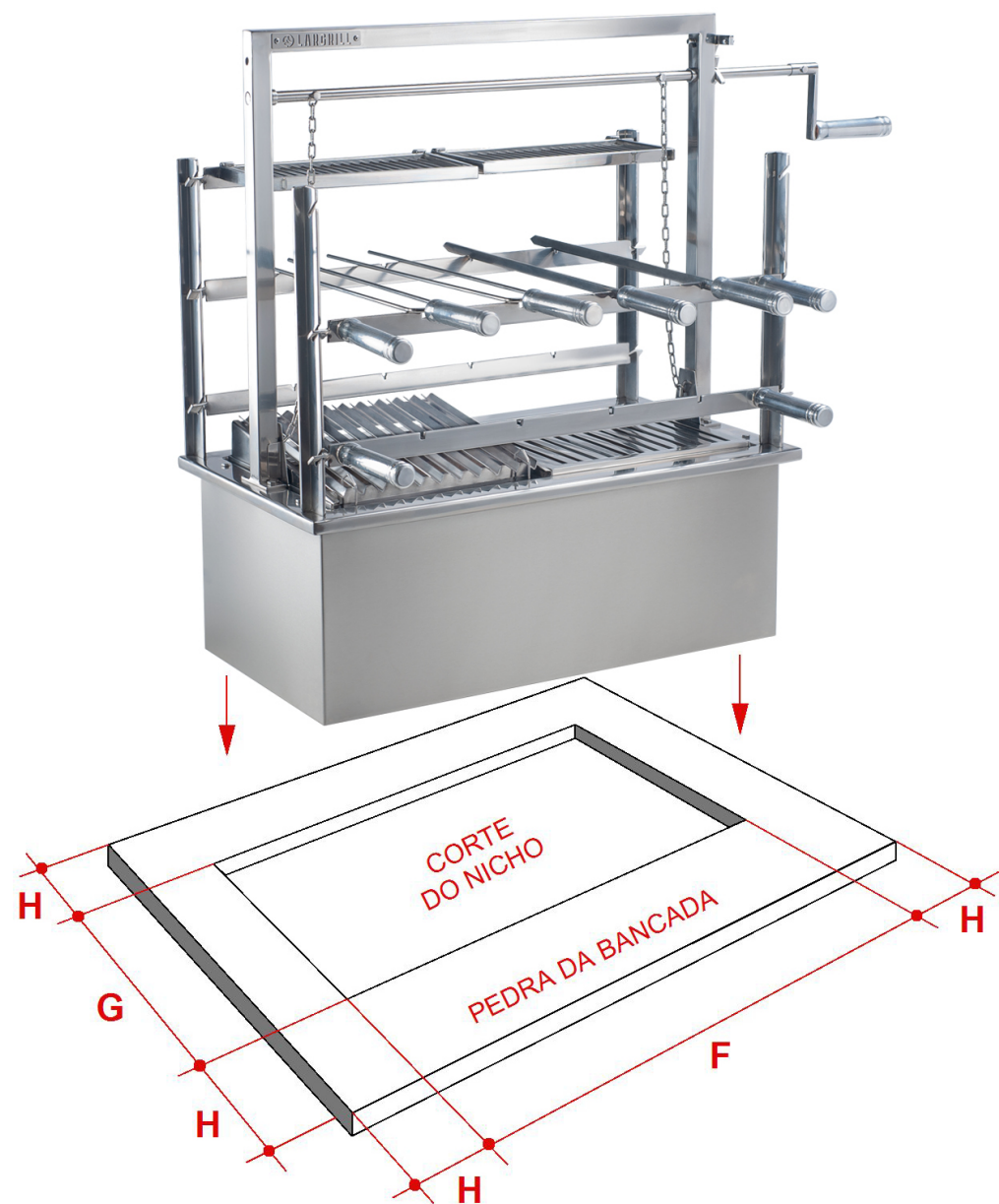
Indicação de todas as medidas para o corte da bancada onde a churrasqueira será encaixada.

LARGURA	PROFUNDIDADE	F	G	H
50cm	44cm	47cm	41cm	11,5cm mínimo
60cm	44cm	57cm	41cm	11,5cm mínimo
70cm	44cm	67cm	41cm	11,5cm mínimo
80cm	44cm	77cm	41cm	11,5cm mínimo

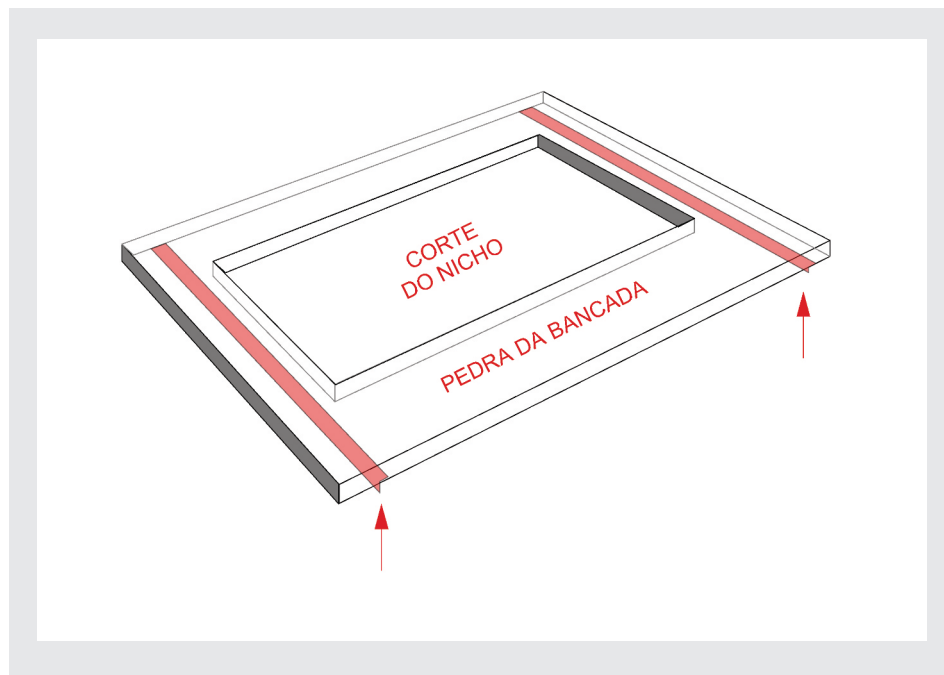
## IMPORTANTE

Para outras medidas e projetos especiais sob medida consultar nosso time de especialistas para a correta especificação.

Para nichos e braseiros já existentes realizaremos a visita técnica para garantir o perfeito encaixe e funcionamento de sua Largrill.







Além dos suportes de apoio da bancada, providencie mais 2 suportes de apoio para a pedra, em barras de cantoneiras de 1 1/2" x 1/4", para serem chumbados na parede onde será fixada a bancada, posicionando-os encostados sob a pedra (um de cada lado) a 2cm de distância das bordas laterais do furo do nicho

Estes suportes de apoio são importantes para garantir a integridade da pedra em relação ao peso da churrasqueira.

### IMPORTANTE

Estes suportes laterais não devem ser colados na pedra (devido dilatação da mesma pelo calor), servindo apenas como apoio para a mesma.

# RECOMENDAÇÕES

## SOBRE ARMÁRIOS EMBUTIDOS E COMPARTIMENTOS FECHADOS

Mesmo com a caixa braseiro isolada termicamente, essa caixa irá aquecer e transmitir calor no decorrer do churrasco abaixo da bancada e no interior de armários.

Para que esse ar quente não fique represado aumentando o calor e pondo em risco a integridade do armário, pedra e outros, basta seguir as seguintes recomendações.

É obrigatório que hajam **ótimos** respiros para a **necessária** ventilação e circulação de ar nos armários ou compartimentos abaixo da bancada da churrasqueira.

Podem ser feitos de venezianas ou aberturas de bom tamanho, use e abuse da criatividade e bom gosto.

Opte por materiais de qualidade e boa resistência ao calor.

Não aproxime **a menos de 10cm** da caixa braseiro, partes deste armário ou compartimento.

Atente-se a materiais que se danifiquem com o calor ou entrem em combustão a partir de 50°C (se preciso, isole termicamente estas peças com isolante térmico do tipo lã de vidro com película de alumínio ou semelhantes).

# RECOMENDAÇÕES PARA O ENCAIXE

Após a instalação da pedra (com o nicho nas medidas recomendadas) e dos dois suportes de apoio, retire as peças soltas da churrasqueira, e com a ajuda de mais uma pessoa, encaixe a caixa braseiro/churrasqueira cuidadosamente no nicho, abaixando até as bordas da mesma encostarem na pedra.

Em seguida, centralize a caixa braseiro da churrasqueira no nicho, para que nenhuma de suas laterais fiquem encostadas na borda deste nicho.

## IMPORTANTE

Por efeito da dilatação da caixa braseiro, pelo calor gerado, siga a risca estes próximos itens para que a pedra não trinque ou quebre quando a churrasqueira estiver em uso.

**1** - É obrigatório que após o encaixe da churrasqueira no nicho da pedra, exista uma folga de no mínimo 5mm entre a pedra e a caixa do braseiro, em toda sua volta.

**2** - Não fixe de maneira alguma a churrasqueira na pedra da bancada, ela deve ficar apenas apoiada na pedra.

# TUDO PRONTO PARA O CHURRASCO!





## CUIDADOS E RECOMENDAÇÕES

Devem ser resistentes ao calor e peso, a pedra da bancada, armários, revestimentos, utensílios e aparelhos que fiquem próximos ou em contato com a churrasqueira.

Não aproxime de partes quentes da churrasqueira, materiais ou aparelhos que se danifiquem com o calor, ou entrem em combustão a partir de 50°C.

Se também optou por um kit elétrico giratório para espetos, prever um ponto elétrico posicionado próximo e **sempre do lado esquerdo**, logo acima da bancada ou na frente do conjunto, para a ligação deste aparelho.

Retire plásticos, películas e qualquer material de proteção das peças antes de acender a churrasqueira.

Esta churrasqueira é destinada exclusivamente para uso doméstico.

Este produto é adequado somente para a utilização de carvão. **Jamais utilize lenha, e produtos inflamáveis, que gerem labaredas, excesso de calor, explosão e outros que possam danificar a churrasqueira.**

**Nunca jogue água na churrasqueira** quando em funcionamento, sem uso ou para limpeza, evitando assim que os refratários internos fiquem danificados, se soltem ou problemas futuros com o produto.

Para a limpeza das cinzas, basta apenas retirá-las com o auxílio de uma pазinha e vassourinha.

Para limpeza do Grill, utilize apenas esponja, detergente e pano úmido em suas partes fixas, podendo retirar as peças móveis para uma limpeza mais profunda.

Crianças e pessoas inaptas não devem manusear a churrasqueira.

Cuidado para que crianças, animais de estimação e outros não encostem nas peças da churrasqueira, nem permaneçam próximas quando em funcionamento ou desligada e ainda quente, sob risco de queimaduras.

A Largrill não assume qualquer responsabilidade pela não observância e cumprimento das instruções, notas e observações deste manual, como também por ações que venham a resultar em danos por atitudes e uso inadequados.

Siga as instruções e orientações deste manual e aproveite com segurança.

Guarde este manual com carinho para futuras consultas.



Seguiu todos os passos corretamente?

Agora chegou a hora de curtir todos os momentos deliciosos ao lado da sua Cooktop Grill.

**Aproveite sem moderação!**

Este produto foi feito com um carinho especial da nossa família, especialmente para a sua!





Rua Amaro Guerra, 219 -  
Vila São Francisco.

São Paulo - SP

SINCE 1983   
**LAR**  
**GRILL**  
PROJETOS ESPECIAIS