

Link do produktu: <https://www.mactom-trade.com/grill-gazowy-21-8kw-p-23993.html>

GRILL GAZOWY 2+1, 8KW

Cena	671,88 zł
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	W-99645
Kod producenta	99645
Kod EAN	5906083063398

Opis produktu

Dane techniczne:

Kształt:prostokątny
Wielkość:grille małe
Kolor:czarny
Ruszt:emaliowany
Regulacja wysokości rusztu:NIE
Popielnik:NIE
Przesłona do regulacji cyrkulacji powietrza:NIE
Pokrywa:TAK
Kółka:2
Termometr:TAK
Kratka do podgrzewania :TAK
Podświetlenie LED:NIE
Wymiary rusztu:48,5 x 37,5cm
Półki:TAK

WYMIARY I WAGA:

grill: 91,3 x 46 x 102 cm
powierzchnia grzewcza rusztu: 48,5 x 37,5 cm
kratka podgrzewająca: 44 x 18 cm
waga: 14,3 kg
waga rusztu: 0,65 kg
wysokość rusztu: 86 cm
grubość rusztu: 3,5 mm
średnica palnika bocznego: 15 cm
wewnętrzne wymiary szafki: 42 x 39 x 43 cm

Funkcjonalny i kompaktowy grill gazowy 2+1 do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu.

Charakterystyka:

pokrywa z termometrem zapewnia szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem. Dodatkowo dym z potraw nada im odpowiedni smak i aromat.
zapalnik umieszczony z boku panelu przedniego
trwały ruszt i kratka podgrzewająca wykonane ze stali pokrytej porcelanową emalią
liczba palników: 2+1, czyli 2 palników głównych ze stali nierdzewnej, każdy o mocy 2,75 kW oraz 1 palnik boczny o mocy 2,5 kW.
łączna moc: 8 kW
Średnie spalanie gazu*: 571 g/h
stalowa misa odporna na działania wysokiej temperatury
półki boczne, 3 wieszaki oraz szafka ułatwią przechowywanie przypraw i niezbędnych akcesoriów

miseczka na kapiący tłuszcz. Możliwość wyjęcia i umycia
2 kółka do jazdy na wprost ułatwią transport grilla, także po nierównym terenie.
wyprofilowane osłony palnika z wycięciami (aromatyzery)

ZALETY GRILLOWANIA NA GRILLU GAZOWYM:

WYJĄTKOWY SMAK -wyjątkowy smak otrzymujemy dzięki odparowywaniu z potraw soków i tłuszczu. Kopała w grillu gazowym zatrzymuje dym i nadaje im aromat

KONTROLA TEMPERATURY -dzięki pokrętlom, pokrywie, kilku palnikom oraz termometrowi jesteś w stanie dopasować temperaturę do przyrządzanych mięs, warzyw i serów.

KOMFORT PRACY -W porównaniu do grilli węglowych grillowanie oraz konserwacja będzie dużo łatwiejsza. Po pierwsze dzięki szybkiemu nagrzewaniu się grilla możesz zacząć smażyć już po kilku minutach. Po drugie nie musisz dorzucać węgla, dmuchać i kontrolować wielkości płomienia. Po trzecie czyszczenie grilla gazowego jest znacznie szybsze - m.in. nie wymaga wysypywania popiołu.

**

Zdjęcia poglądowe