



GRILLOHOLICY
IGRAMY Z OGNIEM!

<https://grilloholicy.pl> 600 517 941 info@grilloholicy.pl



Grill ceramiczny Kamado Bono Media czerwony 52cm (TQ0020RED)

Nr katalogowy: TQ0020RED

Kod EAN: 4779039711565

Producent: Kamado Bono

Czas wysyłki: 24 Godziny

Wymiary::

Średnica zewnętrzna: 52 cm

Średnica wewnętrzna: 44,5 cm

[Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#)

[Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#)

[Zobacz więcej](#)

Cena

3 499,00 PLN

Opis produktu

GRILL CERAMICZNY KAMADO BONO MEDIA CZERWONY

Dlaczego warto mieć w **grill ceramiczny**? Grille kamado, które zdobyły popularność na całym świecie, to nie tylko zwykłe grille. To kompleksowe **systemy gotowania** na świeżym powietrzu, które przewyższają inne grille oraz piekarniki pod względem **efektywności, trwałości i retencji ciepła**. Grille ceramiczne są stworzone, by zapewnić użytkownikom nie tylko wygodę, ale także łatwość obsługi oraz doskonałe rezultaty grillowania, gotowania, wędzenia i pieczenia. Wybierając grill **Kamado Bono**, decydujesz się na jakość, która przekracza oczekiwania. Daj sobie szansę na doświadczenie niezrównanej przyjemności z grillowania na nowym, wyjątkowym poziomie!

Bardzo bogaty zestaw: stalowy stojak z kółkami, półki boczne, szczytce do rusztu, deflektor ciepła, narzędzia do usuwania popiołu, pokrowiec na grill, poradnik grillowania z przepisami w języku angielskim!



W ZESTAWIE:

ZESTAW DO
USUWANIA
POPIOŁU



CERAMICZNY
UCHWYT DO
KURCZAKA



DWUSTREFOVY
SYSTEM
GRILLOWANIA



NARZĘDZIE DO
USUWANIA
POPIOŁU



POKROWIEC
OCHRONNY



PORADNIK
GRILLOWANIA



UNIKALNE CECHY CERAMIKA:

- Grille ceramiczne to urządzenia **wysokotemperaturowe**, które operują w zakresie od **70 do 350** stopni Celsjusza!
- Są niezwykle wszechstronne – grill ceramiczny Kamado Bono umożliwia nie tylko tradycyjne grillowanie, ale także pieczenie, duszenie oraz przygotowywanie dużych porcji mięsa metodą **LOW&SLOW**.
- Charakteryzują się także **niskim** zużyciem paliwa i doskonałą izolacją termiczną. Dzięki nim możesz grillować przez wiele godzin, utrzymując stabilną, bardzo niską temperaturę.
- Ponadto, są idealne do wypiekania chleba, zapiekanek, pizzy oraz deserów, stanowiąc jednocześnie doskonały zewnętrzny piekarnik o nieograniczonych możliwościach kulinarnej kreacji!



MODEL KAMADO BONO MEDIA

Grill ceramiczny Kamado Bono MEDIA waży **84 KG!** To model grilla idealny na większy taras i do ogrodu, polecany szczególnie dla grup **do 8-10 osób**. Doskonały do wypraw na łono natury czy użytku w mniejszych ogrodach, balkonach i tarasach.

W zestawie znajdują się:

- ceramiczny grill z wózkiem na kółkach,
- zestaw do usuwania popiołu,
- stojak do pieczenia kurczaka,
- dwustopniowy ruszt,
- narzędzia do popiołu,
- pokrowiec na grill,
- **książka z przepisami BBQ** w języku angielskim.

Kupujący otrzymują również bezpłatną ochronę Bono Care (dla osób fizycznych). Dzięki podstawowemu zestawowi będziesz mógł grillować na bezpośrednim ogniu (np. szaszłyki, steki, burgery, skrzydełka z kurczaka, do 20 minut), grillować na pośrednim ogniu (np. kurczak, karkówka, szynka, steaki, z użyciem deflektora), przygotowywać dania BBQ, LOW&SLOW, wędzić (np. żeberka, mostek wołowy, szarpana wieprzowina, ser, ryba), a także gotować zupy, pilaw i gulasze.



POŁĄCZENIE NOWOCZESNEJ TECHNOLOGII I STAROŻYTNEJ TRADYCJI KAMADO

Grille ceramiczne, łączą w sobie nowoczesną technologię z tradycją kamado. Wersja **MEDIA**, jest nie tylko funkcjonalna, ale również niezwykle łatwa w użyciu. Grill jest gotowy do użycia w zaledwie kilka minut, a dzięki ceramice nagrzewa się błyskawicznie! Kontrola temperatury za pomocą dolnych i górnych regulatorów jest prosta i intuicyjna. Grill **Kamado Bono** zapewnia bezpieczeństwo użytkowania, ponieważ jego powierzchnia ceramiczna nie jest tak gorąca jak w przypadku grilli stalowych. Temperatura jest precyzyjnie kontrolowana wewnątrz paleniska. Grill wyposażony jest w profesjonalny ruszt ze stali nierdzewnej oraz elegancką **czerwoną** powierzchnię zewnętrzną, która zachowuje swój idealny wygląd i jest łatwa w czyszczeniu, nawet bez stosowania środków chemicznych. Dzięki ogromnej temperaturze generowanej wewnątrz kotła grilla, wszystkie tłuszcze są skutecznie wypalane, pozostawiając minimalną ilość popiołu po grillowaniu!



UNIKALNE CECHY BUDOWY KAMADO BONO MEDIA

Zwróć uwagę, na unikalne cechy budowy KAMADO BONO MEDIA:

- Pokrywa z kominem - ceramiczna kopuła, którą łatwo otworzysz dzięki mechanizmowi sprężynowemu. W pokrywę wbudowany jest termometr i wygodna rączka do jej unoszenia i zamykania.
- Wtrzymały wózek i półki bambusowe - grill przetransportujesz łatwo, a półki stanowią idealną przedtarcie roboczą.
- Ruszt z prętów stalowych - to główna powierzchnia do grillowania i pieczenia. Pręty stalowe są łatwe w czyszczeniu i konserwacji.
- Pierścien ogniowy - umieszczony na górze komory ogniowej, stanowi podstawę dla rusztu, ale również dyfuzora ciepła.
- Komora ogniowa - komorę wypełniamy węglem drzewny, dodatkowo wyposażona jest we wloty powietrza dla optymalnego rozprowadzenia ciepła w całym grillu.
- Podstawa grilla - to wytrzymała, glazurowana ceramika, zabezpieczona przed odpryskiwaniem i zmianą koloru!



Kup grill ceramiczny Kamado Bono MEDIA z pełnym wyposażeniem i w super jakości!

KOD **CZARNY TQ0020ALLIN CZERWONY TQ0020RED**

ŚREDNICA RUSZTU DO GRILLOWANIA 45 cm

WAGA 84 kg

OPAKOWANIE 78 x 59 x 79 cm, 98 kg

MATERIAŁY ceramika, twarde drewno, stal nierdzewna, żelazo z powłoką antykorozyjną



