



**GRILLOHOLICY**  
IGRAMY Z OGNIEM!

<https://grilloholicy.pl> 600 517 941 [info@grilloholicy.pl](mailto:info@grilloholicy.pl)



## Grill ceramiczny Kamado Bono Grande czarny 59cm (TQ0023ALLIN)

Nr katalogowy: TQ0023ALLIN

Kod EAN: 4779039710896

**Producent: Kamado Bono**

Czas wysyłki: 7 dni

Wymiary::

Średnica zewnętrzna: 59 cm

Średnica wewnętrzna: 49 cm

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

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

[Zobacz więcej](#)

### Cena

3 969,00 PLN

## Opis produktu

### GRILL CERAMICZNY KAMADO BONO GRANDE CZARNY

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!



## 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 GRANDE**

Grill ceramiczny Kamado Bono MEDIA waży **112 KG!** To model grilla idealny na większy taras i do ogrodu, polecany szczególnie dla grup **do 10-12 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 **GRANDE**, 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 **czarną** 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 GRANDE

Zwróć uwagę, na unikalne cechy budowy KAMADO BONO GRANDE:

- 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 przedtrzeź roboczą.
- Ruszt z prętów stalowych - to główna potwierzchnia do grillowania i pieczenia. Pręty stalowe są łatwe w czyszeniu 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 GRANDE z pełnym wyposażeniem i w super jakości!

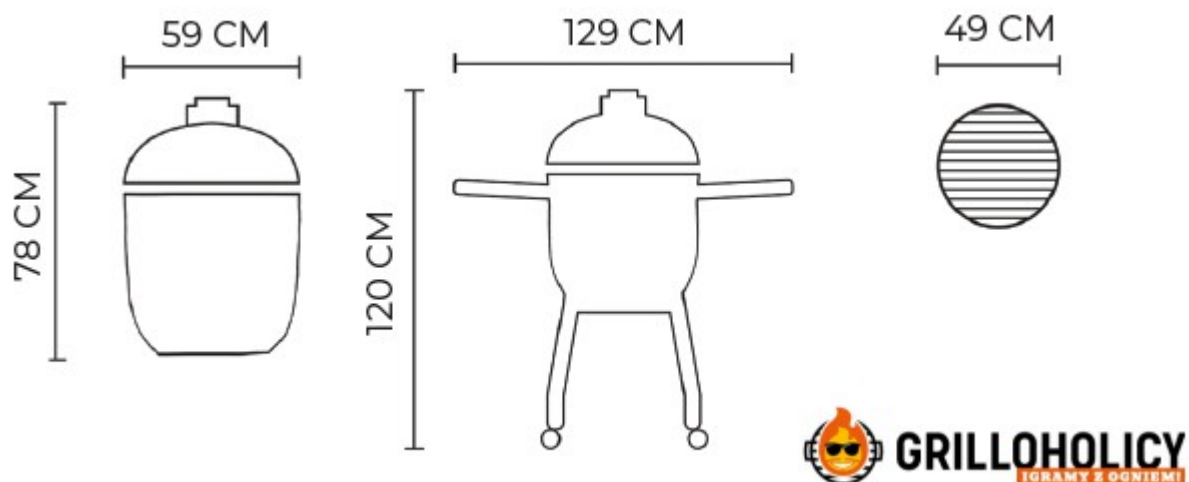
KOD **CZARNY** TQ0023ALLIN **CZERWONY** TQ0023RED

ŚREDNICA RUSZTU DO GRILLOWANIA 50 cm

WAGA 100 kg

OPAKOWANIE 77 x 67 x 93 cm, 112 kg

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



**OBEJRZYJ NASZĄ WIDEO RECENZJĘ DLA SERII GRANDE:**