



GRILLOHOLICY
IGRAMY Z OGNIEM!

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



Grill węglowy Weber Smokey Joe Premium czarny 37 cm

Nr katalogowy: 1121004

Kod EAN: 77924003134

Producent: Weber

Czas wysyłki: 7 dni

Wymiary::

Wysokość:: 43.2cm

Długość:: 36.1cm

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

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

[Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#)

Cena

469,00 PLN

Opis produktu

GRILL WĘGLOWY WEBER SMOKEY JOE PREMIUM KOLOR CZARNY - ŚREDNICA RUSZTU 37 CM

Mały grill węglowy firmy Weber - grillowanie na kempingu, nad wodą albo na wycieczce, jeśli to twoja domena, to zdecydowanie polecamy ten poręczny, ale wszechstronny grill! Mimo kompaktowego rozmiaru, tak grill daje wiele możliwości, a jego budowa sprawi, że grillowanie będzie łatwe i przyjemne! Sercem grilla jest jego pokrywa i misa dolna pokryte najwyższej jakości emalią porcelanową. Te dwa elementy wykonane są z grubej stali i zabezpieczone nierdzewiejącą i bardzo odporną na uszkodzenie emalią porcelanową, zapewniają stałą temperaturę i równomierne grillowanie! Ponadto w wyposażeniu tego modelu są również regulowane górne i dolne otwory wentylacyjne, tak ważne przy kontroli temperatury! Powierzchnia rusztu w tym grillu to 36 cm średnicy.



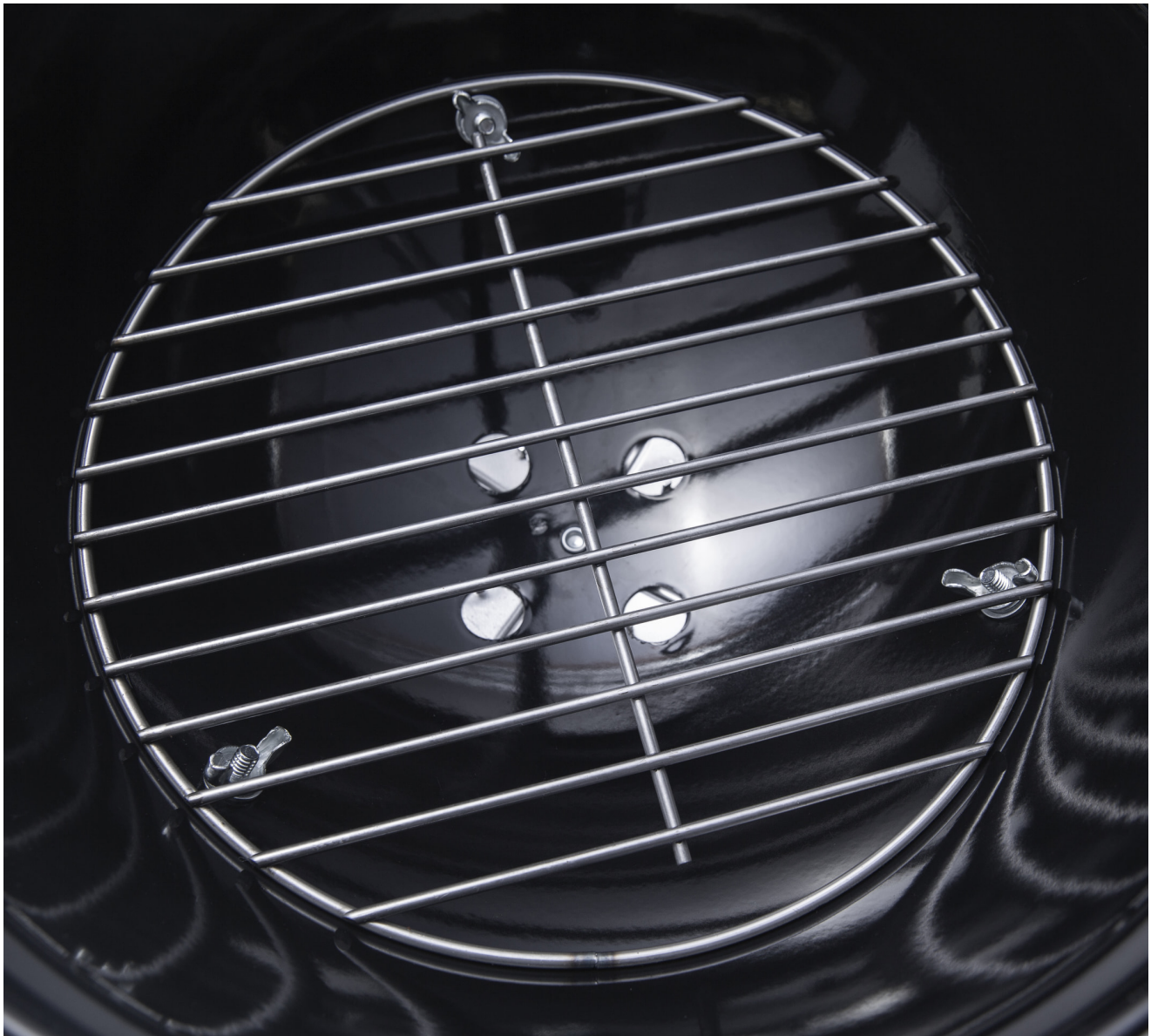
BARDZO DOBRE ZATRZYMANIE CIEPŁA

Misa i pokrywa grilla Smoke Joe premium, pokrytą emalią porcelanową! Emalia, która pokrywa grubą warstwę stali, to bardzo dobre połączenie, które efektywnie zatrzymuje ciepło pod pokrywą grilla Weber! Stała temperatura i jej równomierny rozkład zapewniają optymalne grillowanie. Stal z której wykonane są te elementy i jej pokrycie grubą warstwą emalii, chronią grill przed rdzewieniem, pękaniem i łuszczeniem się, a także odporność na wysoką temperaturę! Firma Weber na pokrywę i misę grilla, udziela aż **10-letnią** gwarancję!



RUSZT DO GRILLOWANIA ZROBIONY Z PRĘTÓW STALOWYCH

Bardzo trwały i łatwy do czyszczenia ruszt główny, wykonany jest ze stali platerowanej. Stal, z której zrobiony jest ruszt grilla, to tak zwana stal platerowana, która dobrze zatrzymuje ciepło zapewniając równomierne grillowanie mięsa na całej powierzchni! Pod głównym rusztem, na dnie misy grilla, producent umieścił mniejszy ruszt z prętów pokrytych emalią porcelanową. To specjalne miejsce na rozsypanie węgla lub brykietu do grillowania. Ruszt na opał jest bardzo odporny na wysokie temperatury!



ZINTEGROWANY UCHWYT NA POKRYWĘ

To bardzo praktyczne rozwiązanie! Wbudowany uchwyt, pozwala na bezpieczne odwieszanie pokrywy na misie grilla. Przewracanie na ruszcie mięsa albo po prostu dosypywanie węgla - to rozwiązanie sprawia, że nie będziesz musiał odkładać pokrywy na ziemię albo brudne podłoże!



GRILL WĘGLOWY WEBER SMOKEY JOE PREMIUM

Kup grill smokey joe! Niech natura będzie scenerią dla Twoich grillowych przygód! Mały grill węglowy Weber jest mobilny, z długą gwarancją i wygląda bardzo dobrze!

