



GRILLOHOLIC
IGRAMY Z OGNIEM!

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



Grill węglowy Weber Master-Touch GBS E-5750 czarny - 57 cm

Nr katalogowy: 14701004

Kod EAN: 77924085420

Producent: Weber

Czas wysyłki: 24 Godziny

Wymiary::

Wysokość:: 107 cm

Wysokość z otwartą pokrywą:: 118 cm

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

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

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

[Zobacz więcej](#)

Cena

1 419,00 PLN

Opis produktu

GRILL WĘGLOWY WEBER MASTER TORUCH Z SYSTEMEM GBS - ŚREDNICA RUSZTU 57 CM

Grill węglowy Weber z wymiennym rusztem! Zachęcamy do szczegółowego zapoznania się ze specyfikacją grilli węglowych Weber z serii Master-Touch! Dedykowany dla tej serii system wymiennego rusztu za akcesoria jest wyjątkowy! Dodatkowo ruszt wyposażony jest w wygodne uchwyty do jego podnoszenia i uchylane uszy, to łatwego dosypywania węgla lub brykietu!



OPATENTOWANY SYSTEM GBS

Gourmet BBQ System (**GBS**) to bardzo praktyczny system wymyślony i opatentowany przez firmę Weber, który umożliwia osiągnięcie jeszcze większych możliwości przyrządzania dań w grillu! System wymiennego, okrągłego rusztu umożliwia bardzo szybkie wykorzystanie wielu dedykowanych do tego systemu akcesoriów. Patelnie żeliwne, kamienie do pizzy, stojaki na drób i wiele innych produktów sprawiają, że możesz przygotować na grillu wiele dań, wydawałoby się niemożliwych do przygotowaniu w grillu!



UTRZYMANIE WILGOTNEGO POTWIETRZA - KTÓRE ZAPEWNIĄ SOCZYTOŚĆ POTRAW

Misa i pokrywa grilla pokrytą emailią porcelanową, takie rozwiązanie efektywnie zatrzymuje ciepło w grillu! Stałą temperaturę i jej równomierny rozkład zapewniają optymalne grillowanie. Stal z której wykonane są pokrywa z misą i ich pokrycie grubą warstwą emaili, zabezpiecza grill przed rdzewnieniem, pękaniem i łuszczeniem się, a także odporność na wysoką temperaturę! Firma Weber na pokrywę i misę grilla, udziela aż 10-letnią gwarancję!



GŁÓWNY RUSZT WYKONANY JEST Z WYSOKIEJ JAKOŚCI PRĘTÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ

Ruszt w grillu węglowym Weber jest bardzo odporny na korozję i łatwo na nim utrzymać czystość! Stal, z której zrobiony jest ruszt grilla, to tak zwana stal platerowana, która dobrze zatrzymuje ciepło zapewniając równomierne grillowanie mięsa na całej powierzchni! W głównym ruszcie są uchwyty dla jego wygodnego unoszenia. Pod głównym rusztem, na dnie misy grilla, producent umieścił mniejszy ruszt z prętów stalowych. To specjalne miejsce na rozsypanie węgla lub brykietu do grillowania.



IDEALNE MIEJSCE DLA POKRYWY GRILLA

To bardzo praktyczne rozwiązanie! Grill węglowe z serii Master-Touch mają specjalny system z uchwytem, który pozwala na wygodne przesunięcie i zabezpieczenie pokrywy, bez konieczności jej odkładania! Przewracanie na ruszcie mięsa albo po prostu dosypywanie węgla - to rozwiązanie sprawia, że nie będziesz musiał odkładać pokrywy na ziemię albo brudne podłoże!



OTWORY WENTYLACYJNE I WBUDOWANY DUŻY TERMOMETR

Od kontroli temperatury w największym stopniu zależy końcowa jakość grillowanej potrawy! W grillu wbudowane są łatwe w obsłudze górne i dolne otwory wentylacyjne! Dzięki temu rozwiązaniu możemy kontrolować ile powietrza dostawać się będzie do grilla i temperaturą węgla! Wbudowany w pokrywę termometr Weber bardzo dokładnie mierzy temperaturę, a jego rozmiar pozwala na bezproblemowe jej odczytanie!



ŁATWE CZYSZCZENIE DZIĘKI SYSTEMOWI ONE-TOUCH WEBER

To rozwiązanie umożliwia bezproblemowe usuwanie popiołu i zwęglonych resztek jedzenia z misy grilla! Wystarczy poruszać uchwytem a zanieczyszczenia spadną do odpornej na wysoką temperaturę aluminiowej tacki umieszczonej poniżej!



KOSZE NA WĘGIEL DRZEWNY W ZESTAWIE

Razem z grillem otrzymasz również kosze na węgiel drzewny lub brykiet! Takie kosze pozwalają na łatwe zarządzanie temperaturą na ruszcie! Takie rozwiązanie umożliwia grillowanie bezpośrednio nad rozgrzanym węglem lub metodą pośrednią - czyli pieczenie w niższej temperaturze! Oczywiście, kosze zatrzymują na dnie popiół, który zostanie po wypalonym węglu!



WYGODNY UCHWYT DO ZAMOCOWANIA PRZY GRILLU TERMOMETRU iGRILL

To proste i zarazem genialne rozwiązanie! Uchwyt na termometr umożliwia błyskawiczne korzystanie z termometru z sondami do mierzenia temperatury w grillowanych na ruszce potrawach! Uchwyt na termometr montowany jest przy ręczce grilla. Oczywiście, taki uchwyt można łatwo ściągnąć.



RĄCZKA Z HACZYKAMI NA AKCESORIA

Dodatkowe miejsca przy grillu na dodatkowe akcesoria nigdy nie jest za dużo. W grillach serii Master-Touch nawet taki detal jest bardzo przemyślany! Na zakończeniach ręczki są dwa haczyki do zawieszenia akcesoriów. Dodatkowym miejscem na akcesoria jest też druczana półka umieszczona pod misą grillu, przy samych kółkach.



Kup grill Weber Master-Touch, to model, który na pewno przerośnie Twoje oczekiwania! Sprawdzi się przy grillowaniu, pieczeniu, a nawet podwędzaniu!

OBEJRZYJ VIDEO RECENZJĘ URODZINOWEJ WERSJI GRILLA MASTER-TOUCH WEBER:

