



GRILLOHOLICY
IGRAMY Z OGNIEM!

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



Grill na pellet Weber SmokeFire EX6 GBS

Nr katalogowy: 23511033

Kod EAN: 77924162210

Producent: Weber

Czas wysyłki: 24 Godziny

Wymiary::

Wysokość:: 157cm

Wysokość z zamkniętą pokrywą:: 119cm

[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](#) [Zobacz więcej](#)

Cena

9 499,00 PLN

8 999,00 PLN

Opis produktu

GRILL NA PELLET DRZEWNY WEBER SMOKEFIRE EX6 GBS - NAJNOWSZA GENERACJA

Grill opalany drewnem, a w zasadzie pelletem, czyli też drewnem, tylko sprasowanym pod dużym ciśnieniem! Podczas spalania w grillu pelletu powstaje dym, który nadaje potrawom fantastyczny smak i aromat! Grill sterowany jest smartfonem za pomocą dedykowanej aplikacji Weber Connect! Takich urządzeń na rynku jest bardzo mało, a sposób w jaki firma Weber wymyśliła ten i wykonała ten grilla jest fantyastyczny! W grillu na pellet Weber możesz grillować, piec i oczywiście wędzić na drewnie o wielu różnych smakach i aromatach! Ten fantastyczny grill pracuje w zakresie temperatur od 95 stopni aż do 315! Rozmiar rusztu głównego **46 x 91 cm**.



BUDOWA I WYGLĄD GRILLA NA PELLET WEBER SMOKEFIRE EX6 GBS

Kolorystyka jest bardzo stonowana, dominuje kolor czarny z dodatkiem srebrnych wstawek w postaci dwóch „pasków” z aluminium na pokrywie zewnętrznej. Kolejnym elementem z aluminium są także ręczki, zarówno ta na pokrywie jak i ta po lewej stronie naszego grilla. Pozostałe dwa to półka boczna po prawej stronie, która będzie służyć jako nasz blat roboczy oraz obramowanie kółek dzięki, którym możemy łatwo i szybko przestawić naszego grilla na pellet. Stalowa pokrywa grilla pokryta jest emalią porcelanową, co zapobiega rdzewieniu i pękaniu materiału! Możemy śmiało zostawić grill na zewnątrz i nic mu się nie stanie.

Z takich elementów, które zwrócą jeszcze uwagę możemy wskazać wyświetlacz/ jednostkę sterującą grillem, zasobnik na pellet, wysuwaną szufladę na resztki po spalonym pelecie i znajdującą się w niej tacę na niespalony tłuszcz.



ERGONOMICZNA KONSTRUKCJA GRILLA

Zasobnik na pellet znajduje się z tyłu grilla. Posiada dużą pojemność, ma wbudowany system, którym steruje jednostka główna, która odpowiada za automatyczne pobieranie i dozowanie pelletu! Co również jest istotne to, że w odróżnieniu od innych grilli tego typu, w Weber Smokefire zasobnik znajduje się z tyłu grilla zamiast z przodu co sprawia, że półkę boczną mamy w pełni do dyspozycji jako miejsce na tackę z mięsem, przyprawy, itp. Pomimo iż wystaje on trochę z prawej strony, to nie zabiera Nam miejsca z blatu roboczego, a dzięki temu, że tuż nad nim jest umieszczona jednostka sterująca. Pod zasobnikiem znajduje się również dźwignia pozwalająca na opróżnianie zasobnika z pelletu i wymianę na świeży. Natomiast wysuwana szuflada, zawierająca miejsce na popiół oraz tackę ociekową. To bardzo dobre i przemyślane rozwiązanie. Wykonanie jest bardzo solidne, z bardzo dobrych materiałów i na wysokim poziomie.



PERFEKCYJNY SYSTEM ROZPROWADZENIA I KONTROLI TEMPERATURY

Pokrywa w grillu Weber umożliwia bardzo szerokie otwarcie, co pozwala na wygodne i komfortowe grillowanie. Ścianki boczne są solidne i wykonane z bardzo dobrych materiałów co wpływa na bardzo dobre zatrzymanie temperatury w środku. Ruszty są wykonane ze stali nierdzewnej, a więc z materiału bardziej odpornego na temperaturę, łatwiejszego w czyszczeniu i zapewniającej odpowiednią dystrybucję i oddawanie temperatury na grillowane potrawy. Ruszt górny ma spory rozmiar co powiększa powierzchnię grillowania i pozwala położyć na nim większe kawałki mięsa, warzyw i owoców.

Pod rusztem głównym widać szyny aromatyzujące w takim układzie jak w grillach gazowych Weber!! Szyny dpowiadają za zbieranie skapującego tłuszczu, soków z grillowanych potraw jak i osłonie palników. Tak więc mamy tu coś w rodzaju hybrydy grilla gazowego i grilla na pellet. Większość producentów w takim rodzaju grilla ma w piekarniku pod rusztami praktycznie zabudowaną tą strefę dość szczelnie co ma zapewnić i pozwolić na odpowiednie dystrybuowanie i „krążenie” temperatury w tym miejscu i co za tym idzie pieczenie konwekcyjne. W Weber Smokefire rozwiązali to nieco inaczej. Tutaj znajduje się kilka szyn takich jak w grillu gazowym, oddzielonych od siebie oraz jedną szerszą tuż nad świecą zapłonową. To idealne rozwiązanie, które pozwala na szybkie osiągnięcie odpowiedniej temperatury i bezproblemowe jej utrzymywanie!



WEBER CONNECT - DEDYKOWANA APLIKACJA NA TELEFON DO OBSŁUGI GRILLA

Wsypujemy pellet, tę czynność również ułatwiają do maksimum czujnik, który umieszczony jest w zasobniku. Poniżej czujnika znajduje się otwór z silnikiem i wirnikiem zasilane prądem stałym, pchający pellet, który wpada do miejsca gdzie jest transportowany do wypustki w środku piekarnika, a rynienką wędruje dalej na dno do kratki pod, którą jest świeca zapłonowa gdzie następuje spalanie pelletu. Komputer zainstalowany w urządzeniu wyposażony jest w łączność Wifi i bluetooth co jest ogromnym ułatwieniem! Wystarczy pobrać aplikację Weber Connect ze sklepu i to właśnie w niej dokładnie ustawiamy wszystko, a także znajdziemy gotowe przepisy przygotowane specjalnie przez firmę Weber na grille na pellet. Dodatkowo panel sterowania posiada wyjścia na maksymalnie 4 sondy, które będą mierzyć temperaturę na ruszcie oraz w mięsie, które się na nim znajduje. O momencie osiągnięcia odpowiedniej temperatury zarówno na ruszcie jak i w mięsie powiadomi nas aplikacja Weber Connect!



FUNKCJE GRILLA SMOKEFIRE, KTÓRE POKOCHASZ!

- Szeroki zakres temperatur
- Sterowany telefonem lub tabletem
- Współpracy z systemem Weber Connet: przepisy, wskazówki, instrukcje wideo, oczywiście całość w języku Polskim
- Utrzymywanie idealnej temperatury przez długi czas
- Dedykowane akcesoria
- Wybór spośród wielu gatunków pelletów
- Low&Slow, grillowanie, gotowanie, wędzenie i pieczenie to wszystko w jednym grillu

Kup grill na pellet Weber! Grilluj steki, piecz pyszną wołowiną i wędź wykorzystując ulubione mieszanki pelletu!

ZAPRASZAMY DO OBEJRZENIA NASZEJ WIDEO RECENZJI MNIEJSZEGO GRILLA Z TEJ SERII: