

Dane aktualne na dzień: 23-04-2025 20:41

Link do produktu: <https://www.azagro.pl/grill-gazowy-21-8kw-p-36649.html>



## GRILL GAZOWY 2+1, 8KW

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>749,87 zł</b>     |
| Numer katalogowy | <b>W-99645</b>       |
| Kod producenta   | <b>99645</b>         |
| Kod EAN          | <b>5906083063398</b> |

### Opis produktu

Dane techniczne:

Kształt:prostokątny  
Wielkość:grille małe  
Kolor:czarny  
Ruszt:emaliowany  
Regulacja wysokości rusztu:NIE  
Popielnik:NIE  
Przesłona do regulacji cyrkulacji powietrza:NIE  
Pokrywa:TAK  
Kółka:2  
Termometr:TAK  
Kratka do podgrzewania :TAK  
Podświetlenie LED:NIE  
Wymiary rusztu:48,5 x 37,5cm  
Półki:TAK

WYMIARY I WAGA:

grill: 91,3 × 46 × 102 cm  
powierzchnia grzewcza rusztu: 48,5 x 37,5 cm  
kratka podgrzewająca: 44 x 18 cm  
waga: 14,3 kg  
waga rusztu: 0,65 kg  
wysokość rusztu: 86 cm  
grubość rusztu: 3,5 mm  
średnica palnika bocznego: 15 cm  
wewnętrzne wymiary szafki: 42 x 39 x 43 cm

Funkcjonalny i kompaktowy grill gazowy 2+1 do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu.

Charakterystyka:

pokrywa z termometrem zapewnia szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem. Dodatkowo dym z potraw nada im odpowiedni smak i aromat.

---

zapalnik umieszczony z boku panelu przedniego  
trwały ruszt i kratka podgrzewająca wykonane ze stali pokrytej porcelanową emalią  
liczba palników: 2+1, czyli 2 palników głównych ze stali nierdzewnej, każdy o mocy 2,75 kW oraz 1 palnik boczny o mocy 2,5 kW.  
łączna moc: 8 kW  
Średnie spalanie gazu\*: 571 g/h  
stalowa misa odporna na działania wysokiej temperatury  
półki boczne, 3 wieszaki oraz szafka ułatwią przechowywanie przypraw i niezbędnych akcesoriów  
miseczka na kapiący tłuszcz. Możliwość wyjęcia i umycia  
2 kółka do jazdy na wprost ułatwią transport grilla, także po nierównym terenie.  
wyprofilowane osłony palnika z wycięciami (aromatyzery)

#### ZALETY GRILLOWANIA NA GRILLU GAZOWYM:

**WYJĄTKOWY SMAK** -wyjątkowy smak otrzymujemy dzięki odparowywaniu z potraw soków i tłuszczu. Kopała w grillu gazowym zatrzymuje dym i nadaje im aromat

**KONTROLA TEMPERATURY** -dzięki pokrętkom, pokrywie, kilku palnikom oraz termometrowi jesteś w stanie dopasować temperaturę do przyrządzanych mięs, warzyw i serów.

**KOMFORT PRACY** -W porównaniu do grilli węglowych grillowanie oraz konserwacja będzie dużo łatwiejsza. Po pierwsze dzięki szybkiemu nagrzewaniu się grilla możesz zacząć smażyć już po kilku minutach. Po drugie nie musisz dorzucać węgla, dmuchać i kontrolować wielkości płomienia. Po trzecie czyszczenie grilla gazowego jest znacznie szybsze - m.in. nie wymaga wysypywania popiołu.

\*\*

Zdjęcia poglądowe