

Dane aktualne na dzień: 17-05-2024 09:31

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/broil-king-grill-gazowy-crown-310-864053pl-p-623.html>



Broil King Grill Gazowy Crown 310 (864053PL)

Cena	3 799,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	864053PL

Opis produktu



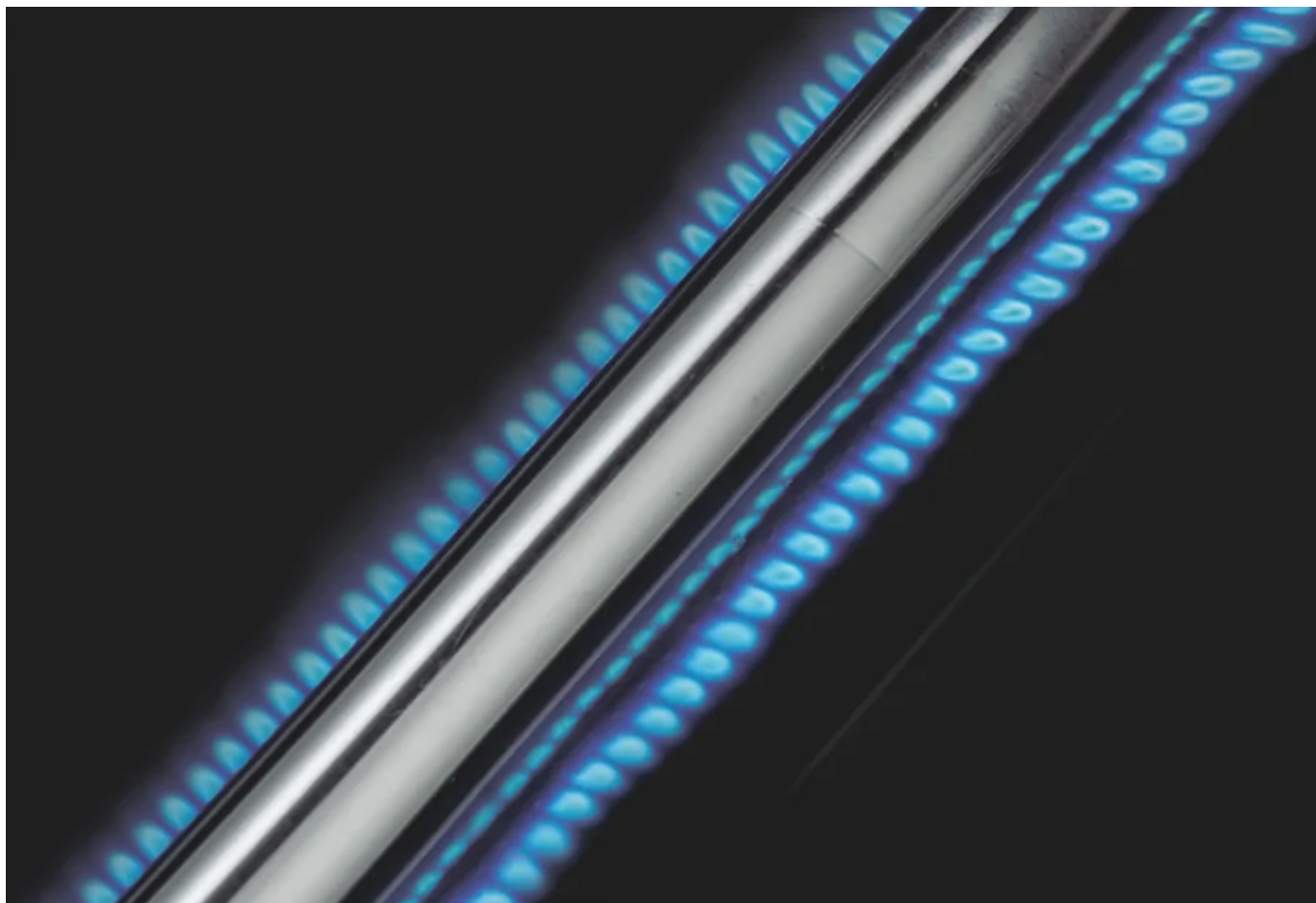
Piekarnik Therma-Cast

Piekarnik Therma-Cast to nowe rozwiązanie opracowane przez markę Broil King, które zastąpiło konstrukcję Dura-Built. Dno piekarnika zostało wykonane w całości z jednego odlewu aluminium – wysokiej jakości materiał chroni sprzęt przed rdzewieniem i zapewnia trwałość na wiele sezonów. Piekarnik w tym modelu jest objęty 25-letnią gwarancją! Piekarnik pomaga równomiernie rozprowadzić ciepło oraz chroni palniki przed czynnikami zewnętrznymi, takimi jak wiatry czy chłód.



Palniki Dual-Tube

Palniki nazywane są sercem każdego grilla. 3 palniki Dual-Tube o łącznej mocy **8,8 kW** w grillu gazowym Broil King Crown 310 są wykonane z trwałej i odpornej stali szlachetnej. Każdy palnik posiada otwory po obu stronach, co znacznie zwiększa liczbę płomieni oraz poprawia rozprowadzanie ciepła.



Dwustronny ruszt żeliwny

Dwustronny ruszt żeliwny to charakterystyczny znak marki Broil King. Strona rynienkowa doskonale sprawdzi się podczas grillowania tłustszych dań, takich jak karkówka, boczek czy długo marynowane mięso. Podczas grillowania marynata i soki z mięsa gromadzą się w kanalikach i zostają odprowadzone do krawędzi piekarnika, co zapobiega przypalaniu. W tym samym czasie wilgoć wydostająca się z jedzenia, zostaje odparowana i tym samym nadaje daniom niepowtarzalny smak.



To ustawienie rusztu charakteryzuje się również niewielkimi odstępami (zaledwie 6 mm) między poszczególnymi żeberkami. Małe odległości sprawiają, że grillowanie jest znacznie prostsze – nie ma ryzyka tego, że między żeberka wpadną drobne kawałki warzyw, owoców morza czy mięsa. Również łatwiej nam grillować potrawy, które łatwo się rozpadają np. burgery.

Ruszt Broil King możemy także odwrócić na stronę stożkową. Jej dachowa konstrukcja również pozwala odparowować tłuszcze, marynaty i soki, które wyciekną z grillowanych dań. Dzięki temu nasze potrawy mają charakterystyczny smak BBQ.

Dodatkowo uzyskujemy charakterystyczny kształt odbitej kratki, a niewielka powierzchnia, która styka się z kawałkiem mięsa zapobiega przypaleniu i zapewnia ogromną moc. Powierzchnia, która odbiera od palników ciepło jest kilka razy większa od powierzchni przekazującej je do potraw. Takie rozwiązanie sprawia, że strona stożkowa to idealna pozycja do grillowania steków w wysokiej temperaturze.



Aromatyzery Flav-R-Wave™

To właśnie aromatyzery Flav-R-Wave mają wpływ na unikalny smak potraw z grilla Broil King Crown 310. 3 aromatyzery znajdują się pod żeliwnym rusztem i nad palnikami tubowymi. Wpływają na równomierne rozprowadzanie ciepła oraz odparowują soki, tłuszcze i marynaty. Ponadto utrzymują temperaturę w piekarniku, ułatwiając grillowanie z otwartą pokrywą oraz zapobiegają przypaleniu potraw.



Zawory Linear Flow

Zawory Linear Flow to gwarancja płynnego wzrostu temperatury, pełnią one funkcję dostarczania do palników i regulowania przepływu gazu. Ma to bardzo ważne znaczenie, kiedy grillujemy w trudnych warunkach atmosferycznych. Zawory wraz z pokrętkami zapewniają precyzyjną kontrolę temperatury na grillu – podczas zmiany położenia pokrętki moc palnika rośnie lub spada proporcjonalnie.



Specyfikacja dla modelu Crown™ 310:

- 3 opatentowane palniki Dual-Tube™ ze stali szlachetnej o łącznej mocy 8,8 kW.
- 3 żeliwne dwustronne ruszty, 2 865 cm² powierzchni rusztu głównego
- Możliwość ułożenia rusztów pod kątem
- Wymiar rusztów 48 x 44 cm
- Górny ruszt ze stalowych prętów powlekanych spiekem ceramicznym ze ścianką z tyłu o rozmiarach 48 x 17 cm
- 2 865 cm² powierzchni rusztu głównego wykonanego z żeliwa
- Aromatyzery Flav-R-Wave™ wykonane ze stali szlachetnej
- Dno piekarnika wykonane w całości z jednego odlewu aluminium.
- 3 wygodne pokrętki możliwością regulacji temperatury o 180°
- Zapalarka Sure-Lite™
- Precyzyjny termometr Deluxe Accu-Temp™
- Pokrywa z technologią Roll-On™
- Pokrywa pokryta emalią porcelanową ze ściankami wykonanymi z odlewu aluminium.
- Cztery obrotowe kółka 7,6 cm z możliwością blokady.
- Wyjmowana od przodu tacka na tłuszcz z wymienną tacką #56415.
- Elementy grilla pokryte epoksydową farbą proszkową w kolorze czarnym Black Knight.

-
- Szafka z miejscem na 11 kg butlę z gazem, wkładaną od tyłu.
 - Składane i łatwe do ściągnięcia półki z możliwością blokady EZ-Lift.
 - Zawory Linear-Flow™ zapewniające płynną kontrolę temperatury.
 - Wąż gazowy i reduktor 37mbar z zabezpieczeniem EFV mocowany fabrycznie.

Okres gwarancji na poszczególne podzespoły:

- Elementy pokrywy pokrytej emalią porcelanową 25 lat
- Elementy piekarnika z odlewu aluminium 25 lat
- Żeliwne ruszty 2 lata
- Aromatyz器 Flav-R-Wave 3 lata
- Palniki 10 lat
- Pozostałe elementy oraz farba 2 lata

Warunkiem udzielenia gwarancji jest rejestracja produktu w ciągu 30 dni od daty zakupu, dokonana za pośrednictwem formularza znajdującego się na stronie internetowej www.broilking.pl/rejestracja. Do rejestracji konieczne jest posiadanie dowodu zakupu produktu (paragon, faktura) na terenie Polski.

Oferowany przez nas produkt jest przystosowany do polskich norm i ciśnienia gazu, co zostało potwierdzone certyfikatem unijnym CE. Wszystkie grille gazowe marki Broil King produkowane są w USA i Kanadzie w celu zapewnienia najwyższej jakości. Wykwalifikowani pracownicy dokonują rygorystycznych kontroli jakości oraz szczelności systemu w celu zapewnienia bezpiecznych w użyciu urządzeń, aby każdy mógł cieszyć się czasem spędzonym przy grillu.

Wszystkie grille gazowe Broil King® są Reddi-Bilt™, czyli wstępnie zmontowane, co powoduje że czas potrzebny na ich montaż jest skrócony. Jednocześnie wszystkie komponenty odpowiedzialne za doprowadzenie gazu zostały zmontowane w fabryce, co gwarantuje szczelność instalacji oraz bezpieczeństwo.

Seria: **CROWN**

Rodzaj grilla: **Grill gazowy**

Dedykowany system akcesoriów: **DO MORE**