

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/broil-king-grill-gazowy-porta-chef-320-p-625.html>



Broil King Grill gazowy Porta-Chef 320

Cena	2 199,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	952653PL
Kod EAN	0062703104867

Opis produktu

Grill gazowy Broil King Porta-Chef 320

Model Porta-Chef 320 to grill gazowy dedykowany do korzystania na mniejszych przestrzeniach, takich jak niewielkie balkony i tarasy oraz w podróży. Jego kompaktowe rozmiary pozwalają cieszyć się smakiem grillowanych dań nawet wtedy, gdy dysponujemy niewielką przestrzenią. Grill od kanadyjskiej marki Breoil king posiada zaawansowane rozwiązania, które sprawiają, że smak grillowanego jedzenia jest niepowtarzalny. Grillując na Gem 310, masz gwarancję przygotowania soczystych mięs i chrupiących warzyw – zadbają o to 3 palniki tubowe o łącznej mocy 6,9 kW, dodatkowo 3 aromatyzery Flav-R-Wave błyskawicznie odparowują soki i marynaty, a dwustronne ruszty żeliwne o wymiarach 53 x 34 cm pozwalają Ci grillować na stronie stożkowej lub rynienkowej.

Broil King Porta-Chef 320 ma górną półkę – dzięki tej dodatkowej przestrzeni możesz podgrzać już przygotowane dania albo przygotować chrupiące bułki do burgerów. Termometr Accu-Temp wbudowany w pokrywę wskaże Ci natomiast temperaturę wewnątrz piekarnika, co pozwoli przygotować perfekcyjne dania.



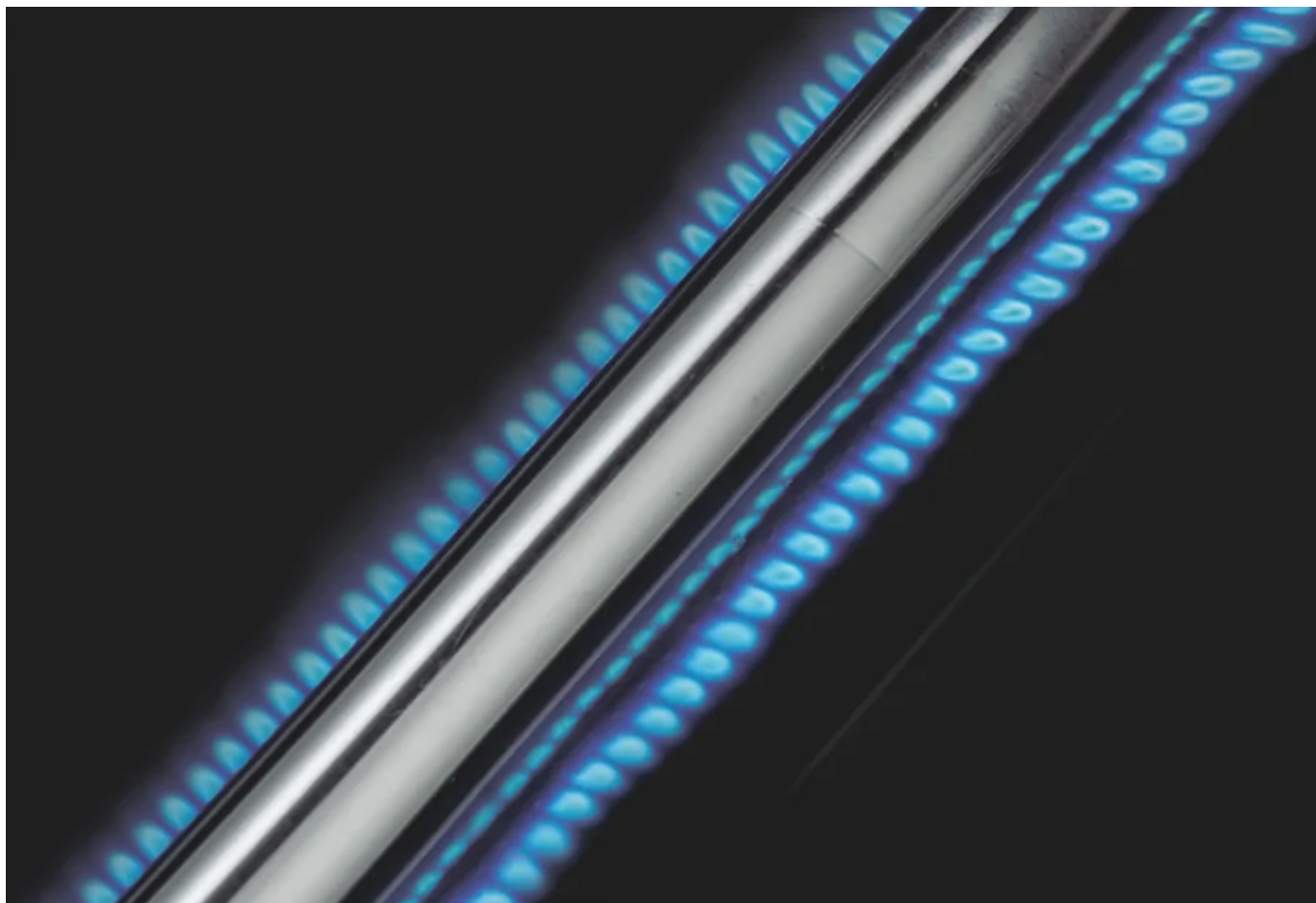
Piekarnik Therma-Cast

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 10-letnią gwarancją! Piekarnik pomaga równomiernie rozprowadzić ciepło oraz chroni palniki przed czynnikami zewnętrznymi, takimi jak wiatry czy chłód.



Palniki tubowe

Palniki nazywane są sercem każdego grilla. 3 palniki tubowe o łącznej mocy 6 kW w grillu gazowym Broil King Porta-Chef 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 Porta-Chef 320. 3 aromatyzery znajdują się pod żeliwnym rusztem i nad palnikami tubowymi. Wpływają na równomierne rozprzodzenie 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 grilla gazowego Porta-Chef:

- 3 tubowe palniki ze stali szlachetnej z otworami po obu stronach o łącznej mocy 6 kW.
- Wymiar rusztów głównych 53 x 34 cm.
- Górny ruszt chromowany ze ścianką z tyłu o rozmiarach 46,5 x 18,5 cm.
- Plastikowe składane półki boczne.
- 2 dwustronne ruszty żeliwne.
- 3 aromatyzery Flav-R-Wave™ ze stali szlachetnej.
- Zawory Linear-Flow™ umożliwiające płynną kontrolę temperatury.
- Precyzyjny termometr Accu-Temp™.
- Elektroniczna zapalarka Sure-Lite™.
- Piekarnik Therma-Cast™ wykonany z odlewu aluminium.
- Elementy grilla pokryte epoksydową farbą proszkową.
- 4 odczepiane nogi, z możliwością schowania pod grillem.
- Wąż gazowy i reduktor 37mbar z zabezpieczeniem EFV mocowany fabrycznie.
-

• **Okres gwarancji na poszczególne podzespoły:**

- Piekarnik z odlewu aluminium - 10 lat
- Elementy pokrywy ze stali szlachetnej - 10 lat
- Ruszty żeliwne - 2 lata
- Aromatyzery Flav-R-Wave™ - 2 lata
- Palniki - 5 lata
- Pozostałe elementy oraz farba - 2 lata

Seria: **PORTA-CHEF**

Rodzaj grilla: **Grill gazowy**