

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/broil-king-royal-320-shadow-824253sdwpl-p-1675.html>



Broil King Royal 320 Shadow (824253SDWPL)

Cena	2 699,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	824253SDWPL
Kod EAN	0062703118291

Opis produktu

Grill Gazowy Broil King Royal 320 Shadow



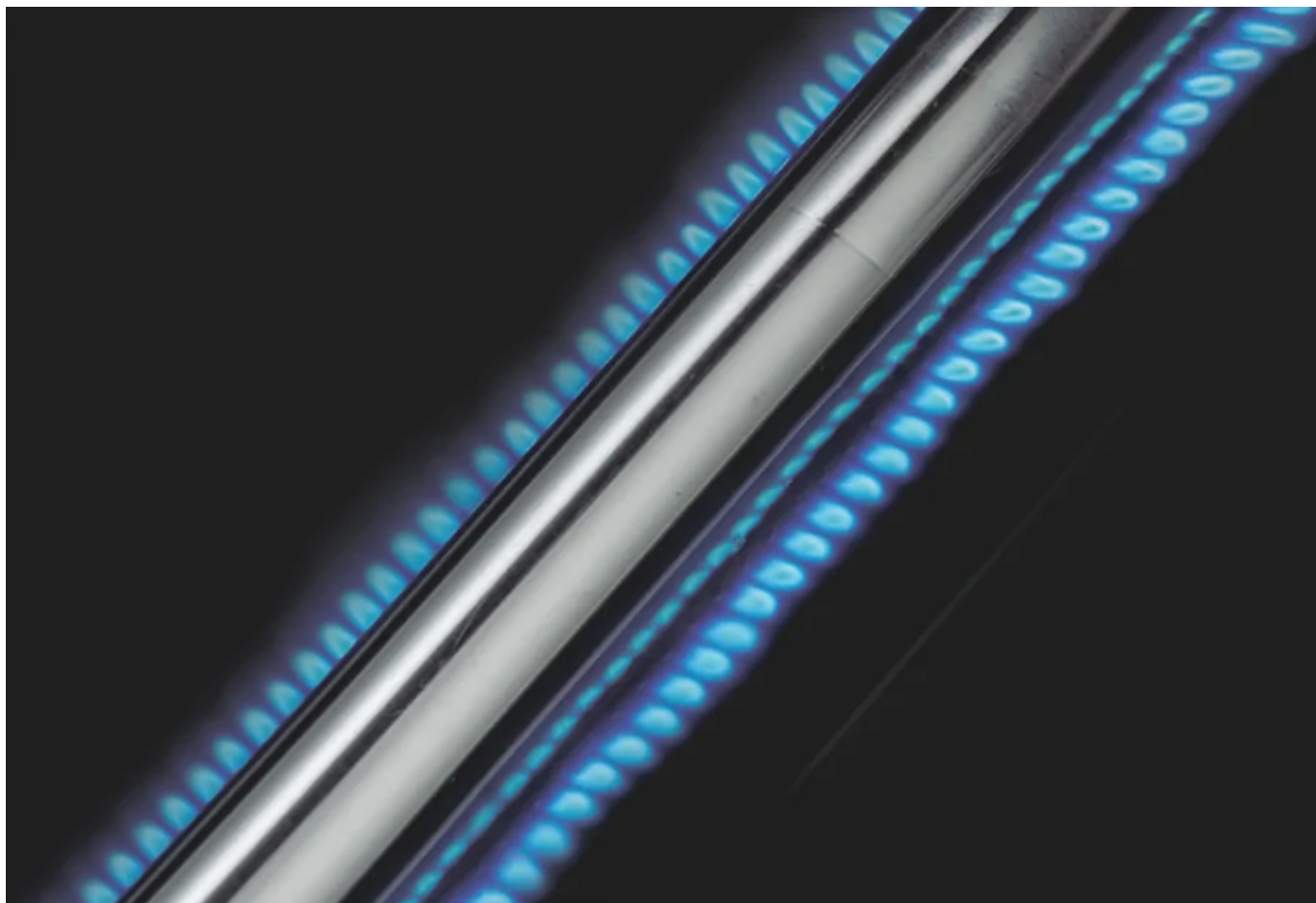
Piekarnik Therma-Cast

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 Royal 320 Shadow 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 Royal 320 Shadow. 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.



Podstawowa specyfikacja dla grilla Royal™ 320 Shadow:

- 3 opatentowane palniki Dual-Tube™ ze stali szlachetnej o łącznej mocy 8.8 kW.
- 3 aromatyzery Flav-R-Wave™ wykonane ze stali szlachetnej.
- Wymiar rusztów głównych 55 x 38 cm.
- Górny ruszt ze stalowych prętów powlekanych spiekem ceramicznym ze ścianką z tyłu o rozmiarach 50 x 22,5 cm.
- 2 dwustronne ruszty żeliwne Flav-R-Cast™.
- Zawory Linear-Flow™ z płynną kontrolą temperatury.
- Zapalarka Sure-Lite™.
- Precyzyjny termometr Deluxe Accu-Temp™.
- Piekarnik Therma-Cast™ wykonany z odlewu aluminium.
- Drzwi grilla wykonane z ocynkowanej stali pokrytej epoksydową farbą proszkową.
- Składane półki boczne z wieszakami na akcesoria.
- 2 duże 18 cm kółka odporne na pęknięcia.
- 2 obrotowe kółka 6,4 cm z możliwością blokady.
- Elementy grilla pokryte epoksydową farbą proszkową.
- Szafka z miejscem na 11 kg butlę z gazem.
- Wąż gazowy i reduktor 37mbar z zabezpieczeniem EFV mocowany fabrycznie.

Okres gwarancji na poszczególne podzespoły:

Piekarnik z odlewu aluminium - 10 lat

Ruszty żeliwne - 2 lata

Aromatyzery Flav-R-Wave™ - 2 lata

Palniki - 5 lat

Pozostałe elementy oraz farba - 2 lata