Dane aktualne na dzień: 22-10-2026 07:08

Link do produktu: https://salongrilli.pl/grill-gazowy-campingaz-classic-wld-seria-4-p-2006.html

Grill Gazowy Campingaz Classic WLD Seria 4

Cena	**2 700,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**3138522099961**

Opis produktu

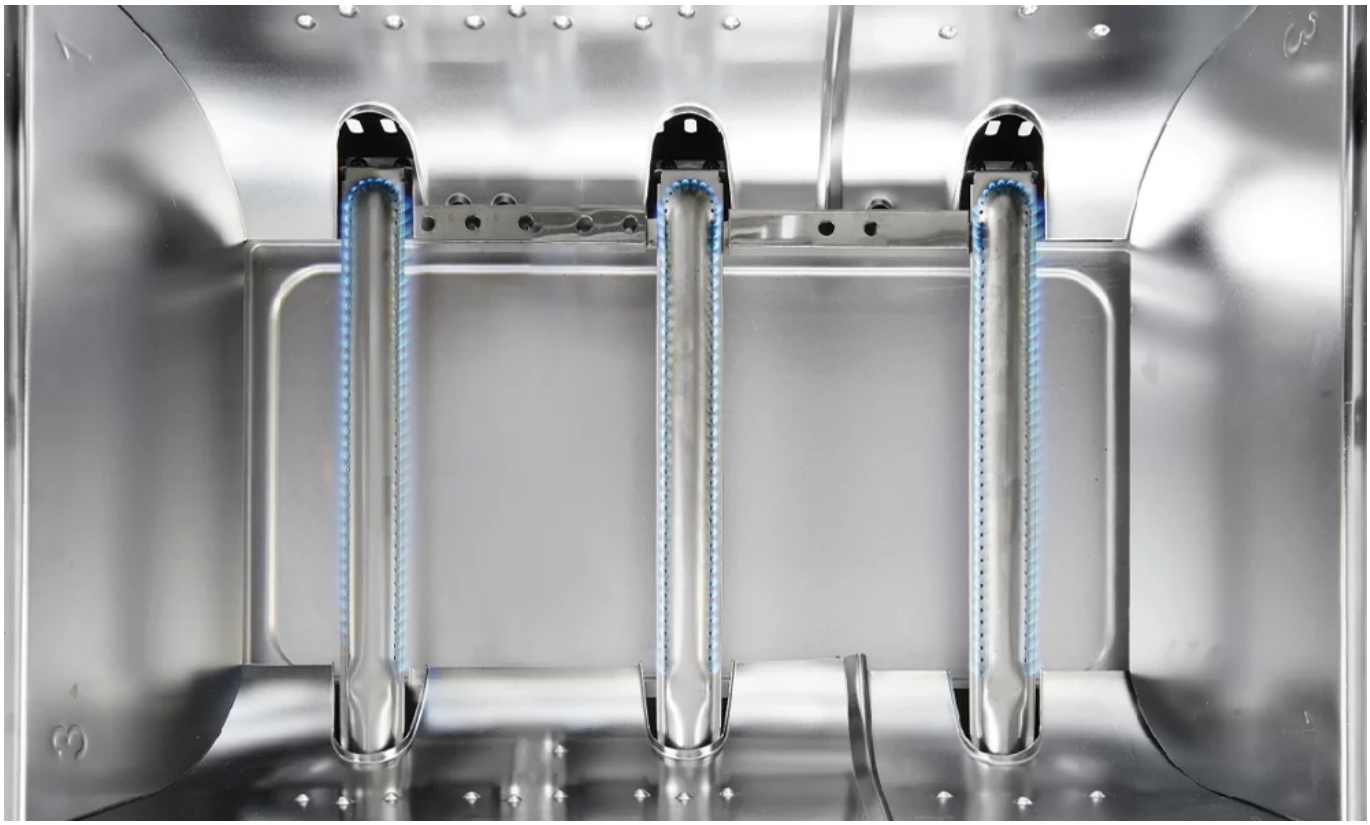
Campingaz Classic WLD SERIA 4 to nowoczesny grill, idealny na długie spotkania na ogrodzie. Posiada emaliowany żeliwny ruszt oraz emaliowaną płytę, które doskonale sprawdzą się podczas grillowania, utrzymując odpowiednią temperaturę i natłuszczenie potraw. Dzięki drewnianym elementom z naturalnego drewna akacjowego, twój grill nie tylko przygotuje dla Ciebie pyszne i soczyste dania, ale również wzbogaci twój ogród, taras lub balkon.

– Przybliżone zużycie gazu: 931 g / h
– Powierzchnia kuchni: 3500 cm2
– Wymiary: 113 x 64 x 111 cm
– Układ rusztu: Płyta + ruszt
– Waga: 45 kg
– 4 palniki tubowe ze stali nierdzewnej.
– Zapalnik elektroniczny.
– Emaliowany żeliwny ruszt oraz płyta, gotowa do użycia z Culinary Modular System (akcesoria kupowane oddzielnie).
– Insta Clean™ System (wybrane części grilla można myć w zmywarce).
– Termometr.
– Przedni panel z półką na przyprawy.
– Składane boczne półki

POZNAJ TECHNOLOGIĘ

Palniki ze stali nierdzewnej

Mocne i wytrzymałe trzy palniki tubowe to synonim wysokiej jakości grillowania. Ten inteligentny system palników, specjalnie zaprojektowany do perfekcyjnego grillowania różnego rodzaju potraw, zapewni ci przyjemność gotowania. Trwałość, wysoka temperatura czy bardzo dokładna kontrola płomienia – to wszystko w zasięgu twojej ręki. Płomień w tych specjalnie zaprojektowanych palnikach ma kształ litery V. dzięki temu ciepło kieruję się w stronę rusztu i nie ucieka niepotrzebnie na boki. Dodatkowo nowo zaprojektowana osłona palnika z zabezpieczonymi otworami wentylacyjnymi zapeni równomierną dystrybucję ciepła i zapobiegnie podpalaniu się tłuszczu.



Culinary Modular

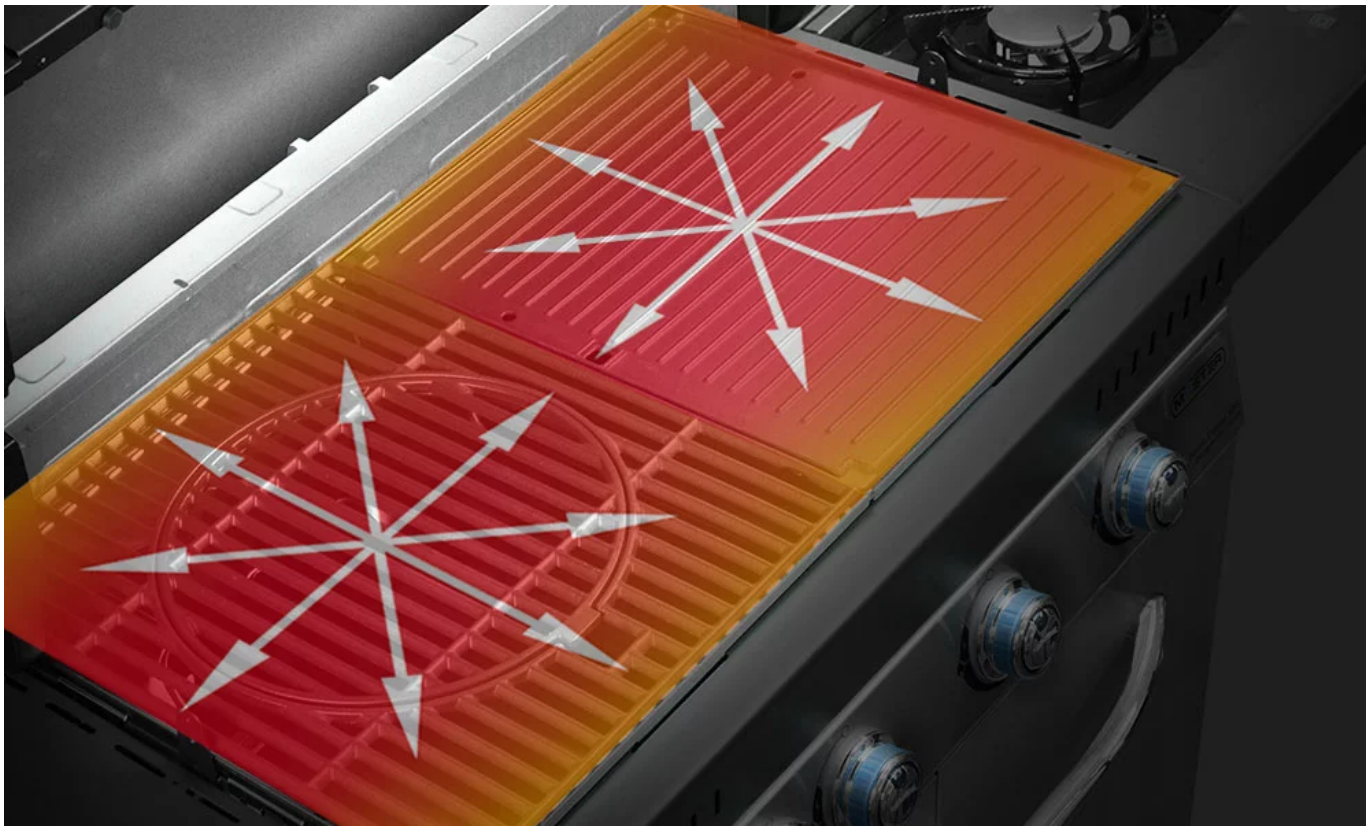
A może by tak zaserwować świeżą pizzę upieczoną na specjalnym kamieniu? Albo zajadać się pyszną grillowaną paellą zrobioną na hiszpańskiej patelni z powłoką zapobiegającą przywieraniu? Co powiesz na egzotyczne warzywa po chińsku przyrządzone w woku ze stali węglowej lub klasycznego kurczaka prosto z opiekacza do drobiu? Campingaz® Culinary Modular spełni każde życzenie grillowego smakosza.

InstaClean®

Z opatentowanym systemem Campingaz InstaClean® czyszczenie grilla Campingaz® jest łatwe jak nigdy wszcześniej. Zamiast spędzać godziny na czyszczeniu grilla, poświęć ten czas rodzinie. System Campingaz InstaClean® pozwoli Ci wyjąć wszystkie elementy misy grilla i umieścić je w ciągu 60 sekund w zmywarce*. Szybko, łatwo i bez niepotrzebnego bałaganu!
*Testy zmywarki wykonane zgodnie z protokołem wewnętrznym.

Even-Temp®

Do perfekcyjnego grillowania i obsmażania zalecana jest temperatura od 250°C. Nie ma nic bardziej denerwującego niż niewysmażone danie. Grille Campingaz osiągają temperaturę powyżej 250°C na całej powierzchni do gotowania, dlatego nie będziesz mieć już dłużej tego problemu. Pokrętła grilla pozwalają Ci zdecydować, kiedy warto zmniejszyć temperaturę a kiedy dodać trochę ognia do twoich dań.



Miej wszystko pod kontrolą

Wbudowany w pokrwę termomentr pozwoli Ci łatwo kontrolować co dzieje się wewnątrz twojego grilla. Koniec z przypalonym jedzeniem. Wejdź na wyższy poziom grillowania.

Duży ruszt

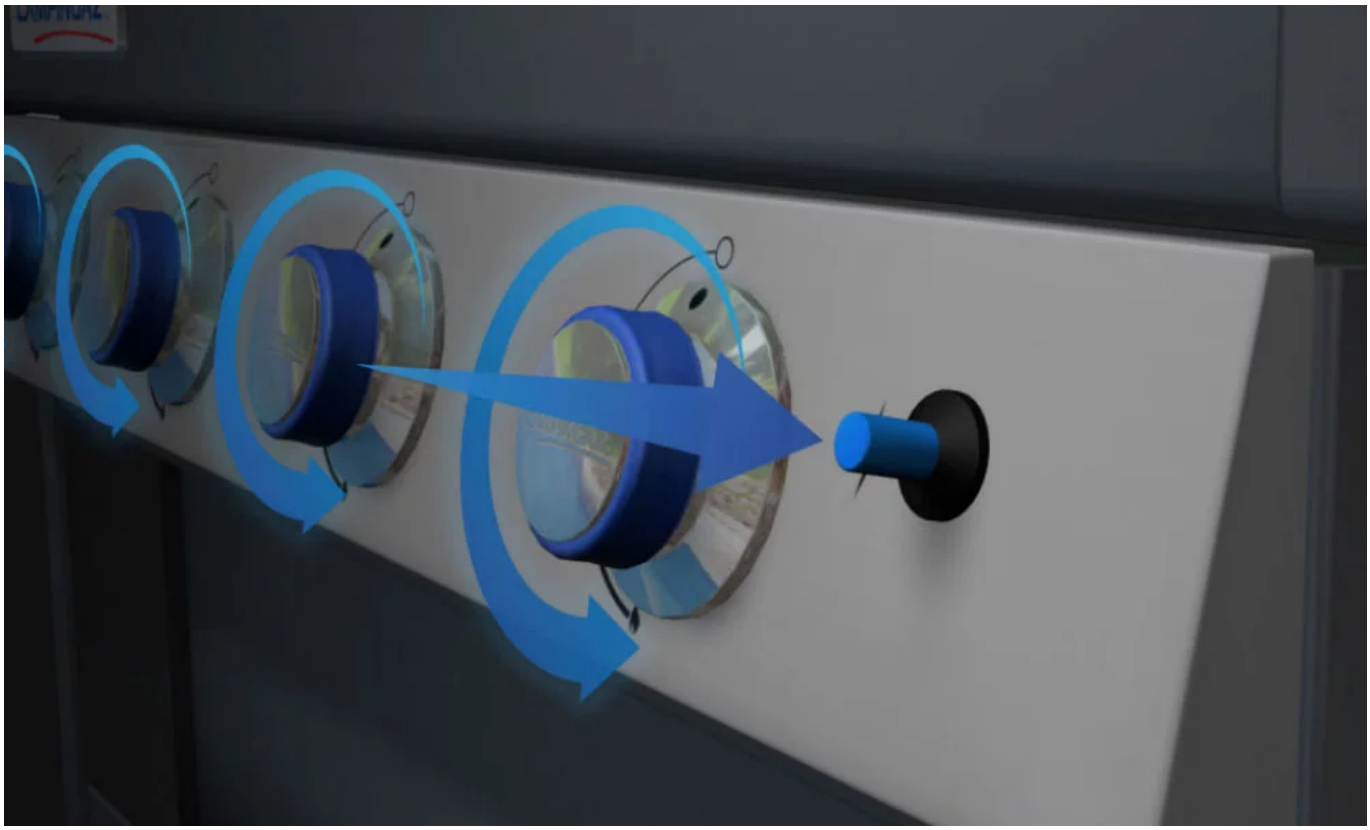
Duża powierzchnia grilla pozwoli Ci przygotować różnorodne dania nawet dla 16 osób jednocześnie. W przygotowaniu dużych posiłków pomogą CI również półki boczne z praktycznymi wieszakami. Gotuj tak jak lubisz. Niech nic Cię już nie ogranicza.

Naturalnie i z klasą

Dzięki drewnianym elementom z naturalnego drewna akacjowego, twój grill nie tylko przygotuje dla Ciebie pyszne i soczyste dania, ale również wzbogaci twój ogród, taras lub balkon. Charakterystyczne drewniane wykończenie konstrukcji dobrze komponuje się z drewnianymi meblami ogrodowymi.

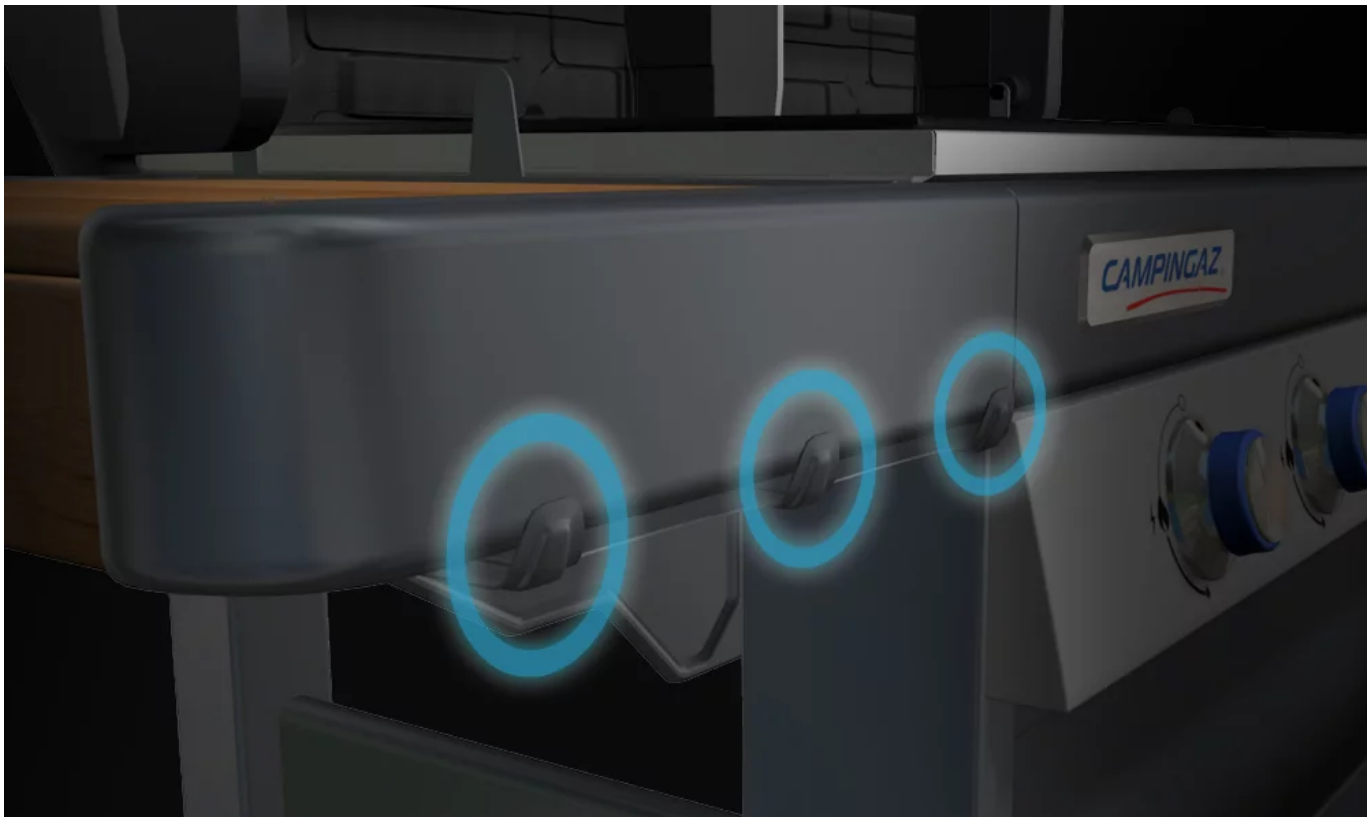
Rozpalanie bez zapałek, dzięki wbudowanej zapalarce elektrycznej

Wygodnie rozpal swojego grilla za jednym naciśnięciem przycisku. Wystarczy przekręcić pokrętło, a następnie wcisnąć przycisk by już po kilkunastu sekundach cieszyć się rozgrzanym i gotowym do gotowania rusztem.



Dodatkowe haczyki

Trzymaj zawsze pod ręką potrzebne akcesoria.

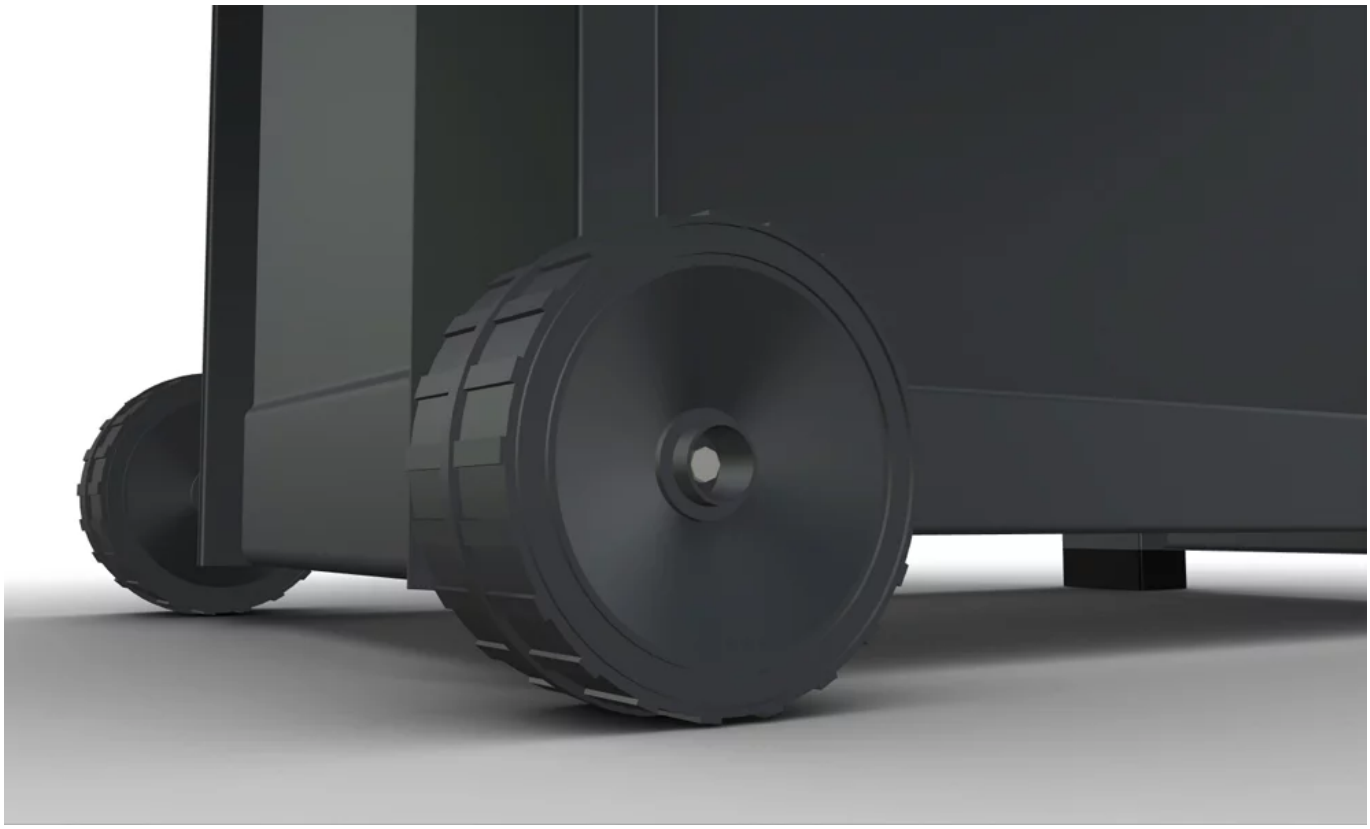


Przednia półka na przyprawy

Trzymaj najważniejsze przyprawy zawsze pod ręką

Wbudowane kółka

Z łatwością przesuwaj grilla w dogodne dla Ciebie miejsce. Solidne kółka pomogą Tobie wybrać idealne miejsce na grillowanie.



Tace ociekowe na tłuszcz

Czyszczenie grilla proste jak nigdy wcześniej. Po skończonym grillowaniu wysuń tacę spod rusztu, do której w trakcie grillowania skrapla się tłuszcz i wylej go do kosza. Szybko, łatwo i bez niepotrzebnego szorowania.