Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:05

Link do produktu: https://salongrilli.pl/grill-gazowy-campingaz-lx-plus-d-seria-2-p-2010.html



Grill Gazowy Campingaz LX Plus D Seria 2

Cena	**1 600,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**3138522120436**

Opis produktu

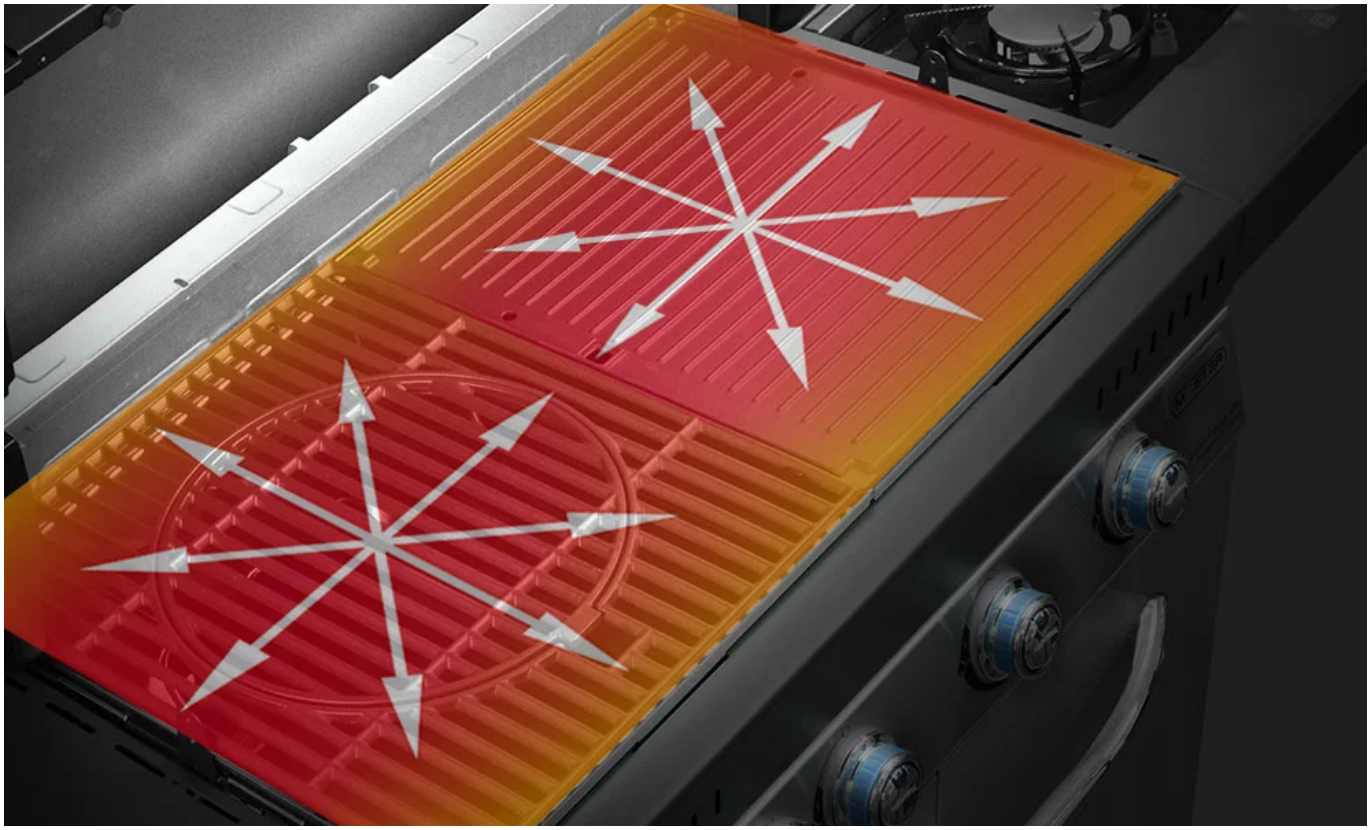
CAMPINGAZ Classic LX Vario Seria 2 to kompaktowy grill, idealny na długie spotkania w ogrodzie, stworzony z myślą o osobach lubiących przyrządzać potrawy na świeżym powietrzu. Ruszt z tłoczonej stali to doskonałe akcesorium, odporne na upływ czasu. Duża powierzchnia grilla pozwoli Ci przygotować różnorodne dania nawet dla 10 osób jednocześnie.



POZNAJ TECHNOLOGIE

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.



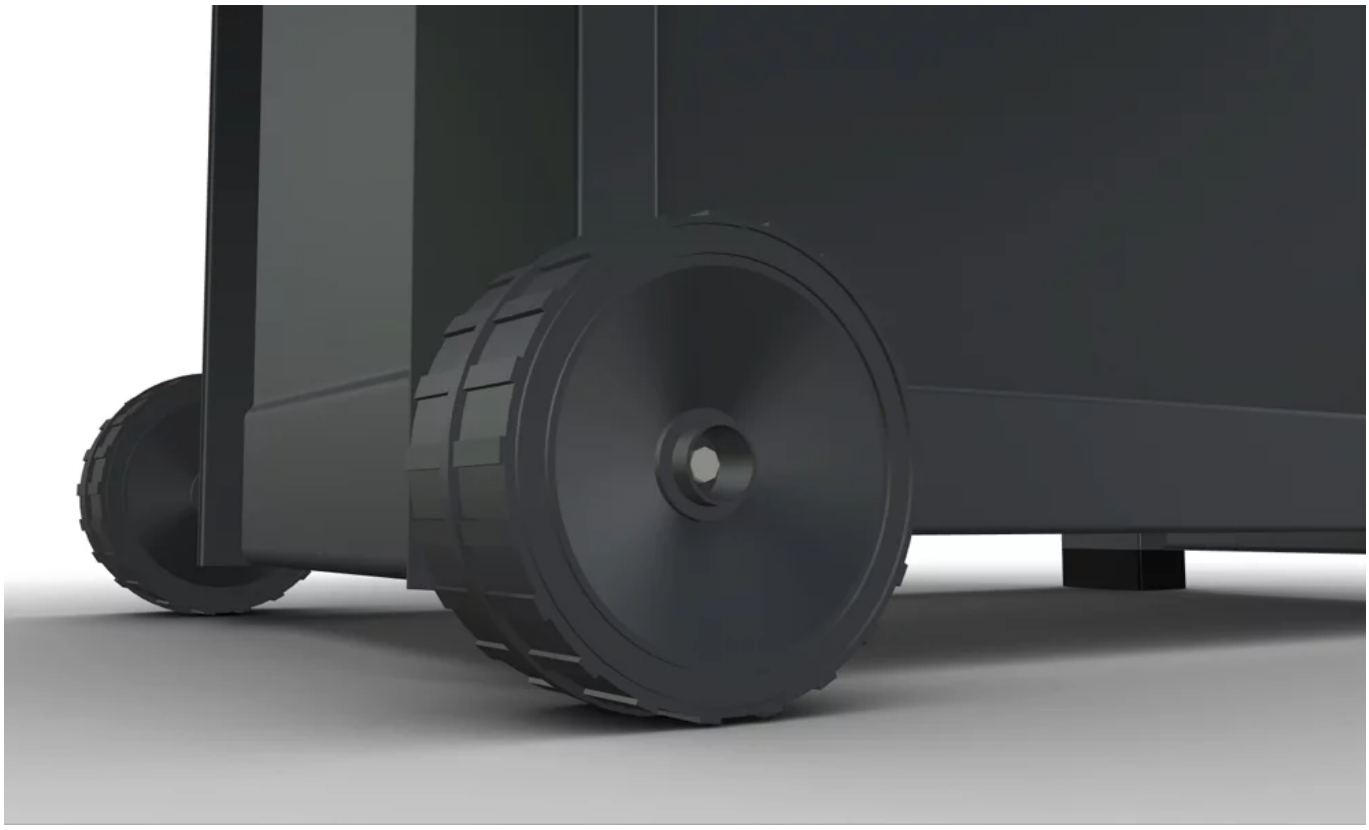
Temperatura pod kontrolą

Wbudowany termomentr wewnątrz pokrywy pozwoli Ci łatwo kontrolować to co dzieje się wewnątrz twojego grilla. Marzysz o idealnym steku – medium, rare a może well-done? Zamień marzenia na rzeczywistość i wejdź na wyższy poziom grillowania.



Wbudowane kółka

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



Składana półka boczna

Dzięki możliwości składania bocznej półki, grill jest łatwy w przechowywaniu oraz nie zajmuje wiele miejsca kiedy nie jest używany.



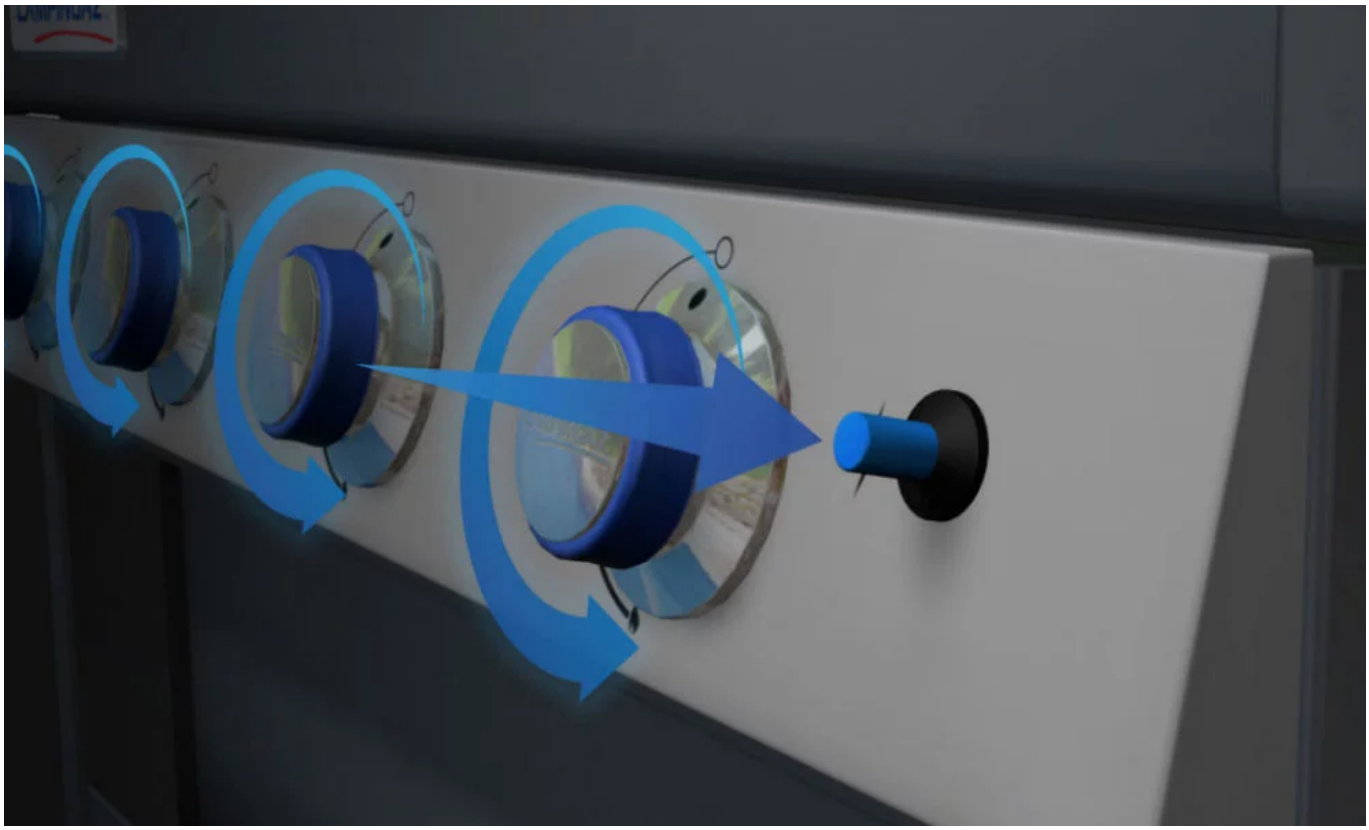
Tace ociekowe na tłuszcz

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.



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.



Przednia półka na przyprawy

Trzymaj najważniejsze przyprawy zawsze pod ręką.


Półka na
przyprawy