

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/kamado-bono-grill-weglowy-ceramiczny-zalgris-21-55cm-zielony-tq0021-p-2270.html>



Kamado Bono Grill Węglowy Ceramiczny ZALGIRIS 21" 55cm zielony (TQ0021)

Cena	3 749,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	5 dni
Numer katalogowy	TQ0021
Kod EAN	4779039712784

Opis produktu

Kamado Bono Zalgiris – grill, piekarnik i wędzarnia w jednym

Kamado Bono Zalgiris to wielofunkcyjne urządzenie 3 w 1: wysokiej jakości grill ceramiczny, piekarnik ogrodowy oraz wędzarnia. Doskonale sprawdzi się w ogrodzie, na tarasie czy przy domu letniskowym. Dzięki solidnej konstrukcji i wyjątkowemu designowi jest idealnym wyborem dla miłośników gotowania na świeżym powietrzu.

Limitowana edycja z logo klubu Žalgiris Kaunas

Ten wyjątkowy model powstał we współpracy z legendarnym klubem koszykarskim Žalgiris Kaunas. Zielony kolor grilla nawiązuje do barw drużyny i podkreśla jego unikalny charakter.

Wymiary i specyfikacja techniczna

- Średnica grilla: 55 cm
- Średnica rusztu: 47 cm
- Waga grilla (z opakowaniem): 115 kg
- Kolor grilla: zielony (Žalgiris)
- Wymiary opakowania: 77 × 67 × 93 cm

Grill o takiej wielkości jest wystarczający, by przygotować smaczne potrawy dla całej rodziny i grupy przyjaciół.

Kompletny zestaw Kamado Bono Zalgiris

Kupując Kamado Bono Zalgiris, otrzymujesz wszystko, co potrzebne do rozpoczęcia grillowania i wędzenia już od pierwszego dnia:

-
- Grill ceramiczny na stabilnym stojaku z kółkami
 -
 - Składane półki boczne z haczykami i logo Žalgiris
 -
 - Uszczelka z włókna szklanego, która zapewnia jeszcze lepszą izolację ciepła
 -
 - Wzmocnione ceramiczne wkładki ze złączem rozprężnym
 -
 - Dwustrefowy system grillowania: dwa deflektory boczne, podstawka na garnek lub kazan, ruszt ze stali nierdzewnej
 -
 - Ceramiczny stojak na kurczaka
 -
 - Czyścik do popiołu
 -
 - Pokrowiec ochronny na grill
 -
 - Książka z przepisami BBQ (w języku angielskim)

Szerokie możliwości przygotowywania potraw

Kamado Bono Žalgiris pozwala na różnorodne techniki gotowania:

- Grillowanie na bezpośrednim ogniu – idealne do steków, burgerów, szaszłyków i szybkich potraw.
-
- Grillowanie na pośrednim ogniu – doskonałe do większych kawałków mięsa, całych kurczaków czy żeberek z wykorzystaniem deflektora.
-
- Wędzenie – perfekcyjne do ryb, serów i klasycznego BBQ.
-
- Gotowanie jednogarnkowe – pilawy, zupy, gulasze i potrawy w kazanach.

Trwałość i ochrona na lata

Wszystkie ceramiczne części grilla Kamado Bono Žalgiris objęte są nieograniczoną gwarancją oraz ochroną Bono Care. To inwestycja, która służy przez wiele sezonów, niezależnie od pogody.

Kamado Bono Žalgiris – grill, który wyróżnia się w każdym ogrodzie

Postaw na grill, który łączy styl, funkcjonalność i niezawodność. Odkryj smak potraw przygotowanych na ceramicznym grillu Kamado Bono Žalgiris i ciesz się wyjątkową jakością w gronie rodziny i przyjaciół.

O marce Kamado Bono

Dane kontaktowe producenta:

Kamado Bono, Verkių g. 29J, LT-09108 Wilno, Litwa, e-mail: info@kamadobono.pl, telefon: +48 698 480 428