Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:22

Link do produktu: https://salongrilli.pl/napoleon-18-pro-charcoal-kettle-grill-weglowy-czarny-pro18k-leg-3-p-1648.html



NAPOLEON 18'' PRO Charcoal Kettle Grill węglowy, Czarny (PRO18K-LEG-3)

Cena	**1 299,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**PRO18K-LEG-3**
Kod EAN	**0629162147004**

Opis produktu

Kompaktowy grill kulisty PRO18K-LEG marki Napoleon to grill kulisty na węgiel drzewny o średnicy 46 cm, który stanowi doskonały wybór dla każdego miłośnika grillowania na węglu drzewnym. Z łatwością grilluj i piecz powoli na rożnie lub wybierz wędzenie na ulubionym drewnie. Żeliwne ruszty można ustawić na trzech wysokościach, idealnie dostosowując je do preferowanego stylu grillowania. Ruszty te są zamontowane na zawiasach, co ułatwia dostęp, dodawanie węgla drzewnego, uzupełnianie misek na wodę i drewna do wędzenia. Podczas grillowania na węglu drzewnym niezbędna jest kontrola ciepła poprzez przepływ powietrza. Nasz komin wędzarniczy zabezpiecza grilla przed podmuchami wiatru i deszczem, zachowując jednocześnie precyzję wędzenia. System wirowego rozprowadzania ciepła usprawnia konwekcję w grillu, zapewniając wyższy poziom smażenia i wędzenia, a także większe oszczędności paliwa. Pierścień przedłużający ze stali nierdzewnej jest gotowy do zastosowania z rożnem, z drzwiczkami zakrywającymi otwory na rożen. Zintegrowane drzwiczki do termometrów gwarantują perfekcyjne przyrządzanie potraw zgodnie z planem. Wysoce wytrzymały, stalowy korpus z powłoką porcelanową jest odporny na zużycie, a pokrywa na przesuniętych zawiasach umożliwia dostęp do całej powierzchni do grillowania.

Grill kulisty na węgiel drzewny o średnicy 18 cali (45,7 cm) umożliwia łatwe powolne wędzenie, pieczenie i smażenie potraw.
Żeliwne ruszty utrzymują ciepło i zapewniają najlepsze smażenie oraz są wyposażone w zawiasy, aby umożliwić łatwe dodawanie węgla drzewnego, uzupełnianie misek na wodę i dodawanie drewna do wędzenia.
Stożkowy wirowy system rozprowadzania ciepła usprawnia konwekcję w grillu, zapewniając wyższy poziom smażenia i wędzenia, a także większe oszczędności paliwa, jednocześnie skuteczniej kierując popiół i żar do pojemnika na popiół.
Nasz komin wędzarniczy zabezpiecza grilla przed podmuchami wiatru i deszczem, zapewniając jednocześnie precyzyjne sterowanie przepływem powietrzem w celu kontroli temperatury.
Precyzyjnie sterowane wloty powietrza zostały zintegrowane w dolnej części tego grilla, oddzielając pojemnik na popiół od działania dolnych otworów wentylacyjnych, zapewniając jeszcze większą swobodę kontroli temperatury.
Bardzo wytrzymały stalowy korpus z powłoką porcelanową jest odporny na zużycie, a wewnętrzne zapięcia zapewniają przejrzystość konstrukcji, dzięki czemu poszczególne elementy nie powodują problemów.
Pokrywa na przesuniętych zawiasach umożliwia dostęp do całej powierzchni do grillowania, jednocześnie chroniąc ręce przed wysoką temperaturą.
Pierścień przedłużający ze stali nierdzewnej jest gotowy do zastosowania z rożnem, z drzwiczkami zakrywającymi otwory na rożen, zapewniając kontrolę temperatury grilla.
Zintegrowane drzwiczki do termometrów gwarantują perfekcyjne przyrządzanie potraw zgodnie z planem, umożliwiając monitorowanie temperatury wewnętrznej i temperatury grillowania.

O marce Napoleon

GSPR - Dane kontaktowe dla produktów marki Napoleon:

- Napoleon – Wolf Steel Europe B.V.
- De Riemsdijk 22
- 4004LC – Tiel,
- The Netherlands
- eu.info@napoleon.com
- +31 85 588 655