

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/napoleon-grill-weglowy-22-pro-cart-charcoal-kettle-grill-weglowy-czarny-pro22k-cart-3-p-1649.html>



NAPOLEON Grill węglowy 22'' PRO CART Charcoal Kettle Grill węglowy, Czarny (PRO22K-CART-3)

Cena	2 199,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	PRO22K-CART-3
Kod EAN	0629162147028

Opis produktu

Entuzjaści grillowania na węglu drzewnym mogą cieszyć się pełnią grillowania dzięki компактowemu i mobilnemu grillowi kulistemu Napoleon PRO z wózkiem. Składany, czarny, malowany proszkowo wózek wyposażony jest w składaną półkę boczną, która zapewnia dużo miejsca do przygotowywania dań. Żeliwne ruszty można ustawić na trzech wysokościach, idealnie dostosowując je do preferowanego stylu grillowania. Ruszty są zamontowane na zawiasach, co upraszcza 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. 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. Przechowuj wszystko, czego potrzebujesz pod ręką, dzięki modułowemu schowkowi, haczykom na narzędzia i zintegrowanemu uchwytyowi na rożen.

Grill kulisty na węgiel drzewny o średnicy 22 cali (55,9 cm) umożliwia łatwe powolne wędzenie, pieczenie i smażenie potraw. Wytrzymały czarny wózek wyposażony jest w składaną półkę zapewniającą miejsce do przygotowywania posiłków, modułowe miejsce do przechowywania, haczyki na narzędzia i miejsce do przechowywania rożna. 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. Pokrywa na przesuniętych zawiasach umożliwia dostęp do całej powierzchni do grillowania, jednocześnie chroniąc ręce przed wysoką temperaturą. Obracaj całym grillem na wózku, uzyskując dostęp do dań w całym zakresie 360 stopni. 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.