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

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-grill-elektryczny-lumin-black-9201097-p-1254.html



Weber Grill Elektryczny Lumin black (9201097)

Cena	**2 899,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**92010979**

Opis produktu

Grill elektryczny Lumin Compact stand

Wysoka temperatura przyrządzania i wszechstronność mniejszej wersji grilla elektrycznego Lumin* marki Weber sprawiają, że grillowanie na świeżym powietrzu w mieście nabiera zupełnie nowego znaczenia. Ten wielofunkcyjny grill osiąga temperaturę ponad 315°C, co przekłada się na wysoką jakość opiekania, a wędzenie stanowi gwarancję uzyskania bardziej intensywnego smaku grillowanych potraw, jakiego oczekują uczestnicy kolacji. Pozwala także podtrzymywać temperaturę potrawy, dzięki czemu każdy może nałożyć ją sobie samodzielnie. Składany stojak jest łatwy w użyciu i zapewnia dodatkową przestrzeń z haczykami na przybory. Nowoczesny i wygodny nowy grill elektryczny ze stojakiem Lumin Compact marki Weber został zaprojektowany tak, aby pasował zarówno do Twojego gustu, jak i otoczenia zewnętrznego. *Nazwa LUMIN jest znakiem towarowym firmy Weber-Stephen Products LLC na etapie oczekiwania na rejestrację lub zgłoszenie w Stanach Zjednoczonych i innych krajach.



Cechy grilla Lumin Compact:



Doskonałe potrawy – niewielki rozmiar

Przyrządzanie pysznych potraw nie wymaga ogromnej przestrzeni! Kompaktowe rozmiary i uniwersalna konstrukcja grilla Lumin umożliwiają grillowanie na niewielkiej przestrzeni potraw będących rozkoszą dla podniebienia. Łatwe przechowywanie na zewnątrz i w pomieszczeniach.



Autentyczny smak potraw z grilla

Urządzenie stworzone z myślą o odtworzeniu autentycznego smaku grillowanych potraw. Unikalny system aromatyzujący pozwala zanurzyć potrawy w uwielbianym przez wszystkich niepowtarzalnym aromacie grillowania.



Różne ustawienia przyrządzania

Poznaj kulinarną wszechstronność dynamicznego grilla elektrycznego. Opiekanie, wędzenie, przyrządzanie na parze lub gotowanie z różnymi ustawieniami przyrządzania otwiera przed użytkownikiem świat wspaniałych możliwości.

Opiekanie w wysokiej temperaturze

Grillowanie wszelkiego rodzaju potraw - od steków po ryby - w temperaturze dochodzącej do 315 C powoduje powstawanie charakterystycznych apetycznych śladów opiekania oraz umożliwia uzyskanie autentycznego smaku potraw z grilla.



Gotowanie na parze

Moc i gotowość gotowania na parze w 10 minut. Unikalne ustawienie gotowania na parze w grillu Lumin umożliwia przyrządzanie na parze wielu potraw, w tym smacznych warzyw oraz pysznych pierożków.



Wędzenie

Ustawienie wędzenie w grillu elektrycznym Lumin pozwala wzbogacić smak potrawy o aromat dymu. Na grillu można wędzić wszystko: od ryb, przez burgery i krewetki, po ser brie podawany jako przystawka.



Utrzymanie potraw w cieple

Przedstawiamy bufet na tarasie lub balkonie. Grill pozwala utrzymać w cieple potrawy, które uczestnicy bufetowego poczęstunku mogą sami nakładać na talerze prosto z grilla. Potrawę można umieścić na ruszcie w naczyniu żaroodpornym lub korzystając z zestawu standardowego



Grillowanie mrożonych składników

Rozmrażanie potraw podczas rozgrzewania grilla to doskonały sposób na pominięcie dodatkowych czynności i zaoszczędzenie czasu. Rozmrażać można wszystko: od łososia, przez filety z kurczaka, po mini pizzę dla dzieci



O marce Weber

Dane kontaktowe producenta:

WEBER, MIECZYSLAWA POZARYSKIEGO 32 P.3, LOK. 2, 04-703 WARSZAWA, Polska, e-mail: service-pl@weber.com, telefon: +48 22 392046