

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/weber-grill-gazowy-spirit-e-210-classic-46010033-p-1212.html>



Weber Grill Gazowy Spirit E-210 Classic (46010033)

Cena	2 499,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	5 dni
Numer katalogowy	46010033
Kod EAN	0077924016424

Opis produktu

GRILL GAZOWY WEBER SPIRIT E-210 CLASSIC

Prezentowana wersja grilla gazowego Spirit E 210 Classic 2013 wyróżnia się ekskluzywnym wyglądem, elegancką oprawą panelu sterowania i dużą powierzchnią roboczą. Wyposażony w dwa palniki ze stali nierdzewnej regulowane bezstopniowo grill, zasilany jest klasyczną butlą gazową (5 kg), którą umieścić można w szafce pod grillem. Spirit E 210 Classic wyposażony został także w termometr wbudowany w pokrywę dla lepszego kontrolowania temperatury, ruszt podgrzewający, który powiększa powierzchnię użytkową grilla, ruszty żeliwne pokryte emalią porcelanową oraz trzy uchwyty na sztućce. Towarzyszące grillowi dwa składane stoliki boczne ułatwiają pracę przy ruszcie. System szyn aromatyzujących Flavorizer Bars chroni palnik przed spadającym tłuszczem, a grillowane potrawy przed wytworzeniem się płomieni. Wygodny i niezawodny zapłon piezoelektryczny połączony został z systemem zapalania Crossover, który pozwala na włączenie drugiego palnika bez dodatkowego zapalania. Czarna kolorystyka, gładkie powierzchnie i proste linie sprawiają, że prezentowany tu grill idealnie spełni funkcję kuchni ogrodowej każdego miłośnika grillowania. Grill wymaga samodzielnego montażu.



Grille gazowe Weber to efekt doświadczeń jakie zdobyli projektanci firmy konstruując je od lat 80-tych ubiegłego wieku. Chcąc od początku dorównać fenomenalnej jakości oraz wygodzie użytkowania, a także niezawodności, klasycznych, kociołkowych, węglowych grillów Weber, amerykańscy specjaliści od grillowania musieli pokonać szereg trudności. Tak narodziły się rozwiązania znane do dziś ze znakomitych grillów gazowych Weber. Chcąc wyeliminować konieczność użycia kamieni lawowych, a zachować korzyści płynące z odparowania soków mięsnych i powstawania, nadającego potrawom smaku, dymu, projektanci stworzyli system szyn aromatyzujących Flavorizer Bars. Zastosowanie szyn zamiast kamieni lawowych likwiduje problem dotyczący czyszczenia porowatych kawałków skał, zapalających się par tłuszczów oraz brudzenia się palników gazowych spływającymi sokami i tłuszczem. Nacisk położono również na łatwość rozpalenia grilla. System Gascatcher gromadzi gaz w komorze przy elektrodzie zapłonowej, pozwala to na rozpalenie ognia nawet przy silnym wietrze. Dodatkowo dzięki opatentowanemu rozwiązaniu Crossover, gdy pali się główny palnik, aby włączyć kolejne palniki wystarczy odkręcić sterujące nimi zawory - bez konieczności uruchamiania zapalniczki. Siatka Spider Stopper zapobiega przedostawaniu się owadów i zanieczyszczeń do wnętrza palników co gwarantuje równomierne rozprowadzanie płomienia. Zachowanie trwałości i odporności na warunki atmosferyczne znane z węglowych wyrobów Weber możliwe jest dzięki użyciu stopów aluminium oraz stali nierdzewnej, a także powłok ceramicznych w przygotowaniu komory i pokrywy grillów. Ruszta grillów zostały również wyprodukowane z materiałów odpornych na wpływ wysokiej temperatury i niekorzystnych procesów chemicznych zachodzących podczas grillowania. Dodatkowo każdy z grillów gazowych Weber został skonstruowany w ten sposób, aby odprowadzać tłuszcz z komory grilla minimalizując tym samym ryzyko zapłonu. Grille gazowe Weber dostępne na rynku polskim zostały fabrycznie dostosowane do normy 37mb regulującej standard ciśnienia w urządzeniach zasilanych gazem z butli. Dzięki temu gaz do palników podawany jest w sposób gwarantujący optymalne wykorzystanie grilla. Grille serii Spirit to podstawowa propozycja w gamie dużych grillów szafkowych Weber. Grill Spirit E 210 Classic posiada dwa palniki wykonane ze stali szlachetnej oznacza to możliwość grillowania metodą pośrednią. Grillowi towarzyszy szafka pozwalająca przechowywać najbardziej potrzebne akcesoria i materiały. Obecność czterech kółek (dwa duże, dwa małe, skrętne z hamulcami) oznacza możliwość wygodnego przemieszczania grilla. Ruszt grilla został wykonany ze stali nierdzewnej.

Komora Gascatcher ułatwia rozpalanie grilla, a system Crossover umożliwia zapalanie drugiego palnika bez konieczności użycia zapłonu elektrycznego. Szyny aromatyzujące Flavorizer Bars nadają potrawom wyjątkowy smak, taki jak przy grillowaniu węglowym, chronią palniki i ułatwiają odprowadzanie tłuszczu poza komorę grilla. W grillach serii Spirit pokryte są emalią porcelanową co skutecznie zwiększa ich żywotność. Wyjmowana miska ociekowa na tłuszcz ułatwia czyszczenie i usuwanie tłuszczu z komory grilla. Pokrywa pozwala na efektywniejsze grillowanie, dzięki cyrkulującemu wewnątrz nagrzanemu powietrzu. Grillowanie pod pokrywą nie wymaga ciągłego obracania przygotowywanych kawałków mięsa, które są opiekane z każdej strony dzięki wysokiej temperaturze wewnątrz grilla. Termometr zainstalowany w pokrywie pozwala precyzyjnie kontrolować proces przygotowania potraw. Szafkowa konstrukcja grilla o sprawia, że grill jest bardzo stabilny, a przewrócenie go utrudnione. Dwa duże pokręta ułatwiają regulację pożądanego poziomu temperatury nawet w rękawicach do grillowania. Na dołączonych do grilla stolikach pomocniczych można trzymać najbardziej potrzebne podczas grillowania składniki, znajdują się tam także wieszaki na akcesoria do grillowania. Cały produkt stanowi podsumowanie wielu lat doświadczeń firmy Weber w projektowaniu i produkcji grillów. Wykorzystane materiały są niezwykle trwałe i sprawiają że zakup urządzenia jest inwestycją na lata.

System grilla/wyposażenie

- powierzchnia robocza 2 sztuki, lakierowane na czarno
- wieszak na sztućce/pojemnik na sztućce 6 uchwyty na sztućce
- pokrywa i kocioł pokryte emalią porcelanową
- palnik ze stali szlachetnej 3 sztuki
- szyny aromatyzujące Flavorizer Bars pokryte emalią porcelanową
- ruszt do grillowania, składany żeliwny ruszt grillowy
- moc znamionowa 9,4 kW/H
- bezstopniowa regulacja zawór palnikowy
- ruszt utrzymujący ciepło jest
- termometr w pokrywie zintegrowany w pokrywie

Powierzchnia grillowania

- powierzchnia główna 52 x 45 cm
- ruszt utrzymujący ciepło 52 x 12 cm
- całkowita powierzchnia grillowania 52 x 45 cm

Wymiary i kolory

- wysokość (pokrywa otwarta) 159 cm
- szerokość 129 cm
- głębokość 80 cm
- kolory Czarny

Gwarancja

- wszystkie pozostałe części 2 lata
- szyny aromatyzujące Flavorizer Bars 2 lata
- ruszty do grillowania 5 lat
- zapalnik 2 lata
- części z aluminium 10 lat
- pokrywa (ze stali szlachetnej lub emaliowana) 10 lat
- palniki 10 lat
- wózek do grilla / stojak 2 lata