Dane aktualne na dzień: 22-10-2026 03:38

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-grill-gazowy-spirit-ii-e-310-gbs-45010133-p-1984.html

Weber Grill Gazowy Spirit II E-310 GBS (45010133)

Cena	**3 199,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**45010133**
Kod EAN	**077924076817**

Opis produktu

Grill gazowy Spirit II E-310

Wejdź dalej do świata grillowania z grillem gazowym Spirit II E-310. Ten trzypalnikowy grill ma obszerną powierzchnię grillowania, wygodne stoliki boczne na tace oraz haczyki na narzędzia do odwieszania szczypiec i łopatki. System grillowania GS4 o dużej mocy zapewni Ci sukces na niwie BBQ.

CECHY:

iGrill 3 Ready

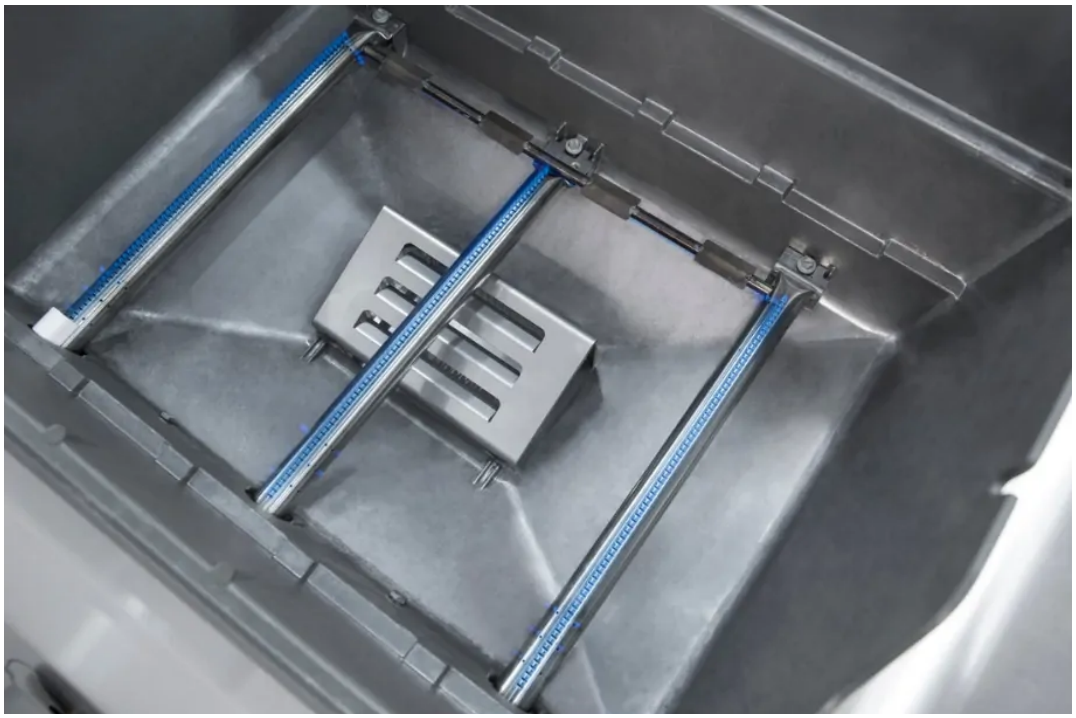
Grill Weber Spirit II E-310 GBS jest kompatybilny z termometrem iGrill 3 (do zakupienia oddzielnie), umożliwiającym kontrolę temperatury za pomocą smartfona. iGrill 3 to nowoczesny termometr, dzięki któremu możesz z łatwością kontrolować temperaturę grillowanych potraw za pomocą aplikacji mobilnej Weber iGrill, dostępnej na systemy Android oraz iOS. Zakres mierzonych przez termometr temperatur wynosi od -30°C do 300°C. Żeby zacząć korzystać z iGrill 3, wystarczy wbić dołączoną sondę w mięso, włączyć termometr, a za pomocą aplikacji ustawić i kontrolować szereg czynników, takich jak: temperatura mięsa czy stopień jego wysmażenia. Na ekranie swojego smartfona zobaczysz aktualną temperaturę wewnątrz mięsa, co pozwala zdjąć je z rusztu, kiedy osiągnie oczekiwany stopień wysmażenia. Idealne rezultaty gwarantowane! Doskonałe rozwiązanie dla wszystkich, którzy lubią osiągać perfekcyjne efekty.

Termometr wbudowany w pokrywę

Kanadyjska marka Weber dodatkowo umieściła w pokrywie grilla E-310 GBS Spirit II termometr, za pomocą którego możemy kontrolować temperaturę w piekarniku. Idealnie wypieczone mięso gwarantowane! Pokrywa grilla jest powlekana emalią porcelanową, co czyni ją niezwykle trwałą i odporną na wszelkiego rodzaju uszkodzenia mechaniczne czy zarysowania. To materiał właściwie nie do zdarcia!

3 palniki o łącznej mocy 8,79 kW

3 niezwykle wydajne palniki o łącznej mocy 8,79 kW pozwalają osiągnąć doskonałe rezultaty grillowania. Palniki wykonane są ze stali nierdzewnej. Producent zapewnia na nie aż 10 lat gwarancji!



Szyny aromatyzujące Flavorizer™

Szyny aromatyzujące Flavorizer™ zostały pokryte emalią porcelanową. Pełnią one dwie funkcje: zabezpieczają palniki przed skapującycm tłuszczem oraz aromatyzują grillowane dania. Podczas grillowania z mięsa wytapia się tłuszcz i soki, które po kontakcie z szyną Flavorizer™ natychmiast odparowują, oddając cały smak z powrotem do dania na ruszcie. Dodatkowo szyny równomiernie rozprowadzają temperaturę na całej powierzchni rusztu. Oznacza to, że podczas grillowania w każdym miejscu rusztu produkt będzie miał taki sam stopień wypieczenia.

Nowoczesny system ociekowy

Głęboka misa ociekowa wykonana z odlewu aluminium odprowadza tłuszcz wytapiający się z potraw w trakcie grillowania. Całość tłuszczu skapuje do mniejszej miski umieszczonej pod spodem. Możemy w niej umieścić jednorazowe wkłady aluminiowe. Dzięki tak przemyślanemu systemowi ociekowemu, czyszczenie grilla jest naprawdę niezwykle proste i przyjemne. W grillu nie ma żadnych ukrytych zakamarków, które byłyby problematyczne w czyszczeniu. Do misy ociekowej

mamy bardz prosty dostęp, a co za tym idzie – wyczyścimy ją bez żadnego wysiłku.

Zapłon Infinity

Elektryczny zapłon Inifnity pozwala błyskawicznie rozpalić grill. Panel przedni został wykonany ze stali szlachetnej i jest niezwykle intuicyjny oraz wygodny. Estetyczne pokrętła pozwalają płynnie regulować przepływ gazu, a co za tym idzie – temperaturę w piekarniku grilla.

Gourmet BBQ System

Dodatkowo ogromną zaletą grilla jest system wymiennych wkładów Gourmet BBQ System. Oznacza to, że do grilla możemy dokupić dodatkowe akcesoria, takie jak kamień do pizzy, czy patelnia żeliwna, aby jeszcze bardziej zwiększyć zakres

możliwości przygotowywanych dań. Dzięki temu bez problemu i bez zbędnej straty ciepła, przygotujesz na grillu chrupiącą Margheritę czy orientalny gulasz. To doskonałe rozwiązanie jest naprawdę nieocenione zwłaszcza dla osób, które nie chcą ograniczać się tylko do steków czy burgerów. Grill z systemem Gourmet BBQ to prawdziwa, mobilna kuchnia!

Żeliwne ruszty w grillu Weber Spirit II E-310 GBS

W grillu gazowym Weber Spirit II E-310 GBS umieszczone zostały niezwykle trwałe, żeliwne ruszty o wymiarach 60 x 46 cm, daje to łączną powierzchnię grillowania, wynoszącą 2760 cm2. Ruszty pokryte są emalią porcelanową, dzięki czemu potrawy nie przywierają do ich powierzchni. Grill posiada także ruszt do podgrzewania o wymiarach 55,7 x 11,4 cm, na którym możemy odłożyć przygotowane już dania, by utrzymać ich temperaturę. Jest to także doskonałe miejsce do przygotowania takich dań jak bułki na burgery czy dopieczenie udek z kurczaka.

Najważniejsze zalety grilla Spirit II E-310:

- Nowoczesny design
- Wysoko wydajny system grillowania GS4™
- 3 wydajne palniki o łącznej mocy 8,79 kW
- Unikalny kształt palników zapewnia równomierny przepływ gazu w celu lepszego rozprowadzania ciepła na powierzchni grilla
- Szyny aromatyzujące Flavorizer™ – zabezpieczają palniki przed skapującym tłuszczem
- System odprowadzania tłuszczu – zapobiega zapalaniu się tłuszczu w piekarniku i ułatwia czyszczenie
- iGrill Ready – kompatybilny z termometrem iGrill™ 3 (do zakupienia oddzielnie), umożliwiającym kontrolę temperatury za pomocą smartfona
- Ruszty żeliwne, emailowane z systemem wymiennego środka Gourmet BBQ System™
- Elektryczny zapłon Infinity™ umożliwia błyskawiczne rozpalenie grilla
- Ergonomiczna pokrywa Mid-Hinge z odlewu aluminium, pokryta odporną na zarysowania emalią porcelanową
- Ergonomiczny uchwyt pokrywy z wytrzymałego i odpornego na wysokie temperatury PVC
- Termometr wbudowany w pokrywę
- Smukła konstrukcja z otwartym wózkiem dająca więcej miejsca na akcesoria pod grillem
- Łatwy dostęp do butli z gazem
- Stabilne, odporne kółka z funkcją blokady
-Gwarancja do 10 lat

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