

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/weber-grill-gazowy-summit-s-670-7370033-p-1236.html>



Weber Grill Gazowy Summit S-670 (7370033)

Cena	19 999,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	5 dni
Numer katalogowy	7370033
Kod EAN	0077924028663

Opis produktu

Grill gazowy Weber Summit S-670

Grill Weber Summit S-670 to doskonała propozycja grillowa zarówno do prywatnego ogrodu jak i profesjonalnej restauracji. Jest to niezwykle estetyczne i eleganckie rozwiązanie, które sprawdzi się idealnie jako kuchnia na zewnątrz. Całość konstrukcji została wykonana z najlepszej jakości stali nierdzewnej. Jest to produkt dla osób, które stawiają wysokie wymagania tego typu sprzętom. Model ten wyposażony został w sześć niezależnych palników głównych, fantastyczny palnik do wędzenia oraz specjalne, obrotowe rożno z palnikiem na podczerwień. Oprócz tego, kupując ten produkt, masz także do dyspozycji wyjątkowy palnik Sear Station. Pokrywa grilla jest dwuwarstwowa. Dzięki temu bez trudu utrzymać można wysoką temperaturę we wnętrzu urządzenia. Palnik boczny umożliwia przygotowywanie sosu lub innego, ulubionego przez Twoich najbliższych dodatku całkowicie na bieżąco, tak aby nic nie wystygło. Model ten wyposażony został także w szyny aromatyzujące, które nadają potrawom przyjemny zapach, identyczny z tym jaki czujemy posługując się grillem węglowym. Dodatkowo chronią one palniki przed dostawaniem się doń uciążliwego, wyciekającego tłuszczu. Skorzystaj z najlepszej propozycji na rynku!



Cechy grilla Weber Summit S-670:

Solidne ruszty grilla gazowego Weber Spirit EPX-325S Premium GBS

Grill posiada żeliwny, powleczony emalią porcelanową ruszt o wymiarach 61 x 45 cm, który daje łączną powierzchnię aż 2745 cm²! Jego trwała konstrukcja oraz optymalny rozmiar pozwoli Ci przygotować pyszną kielbasę, skrzydełka, czy karkówkę nawet dla dużej rodziny! Dodatkowy ruszt do podgrzewania o wymiarach: 56 x 12 cm, umożliwi Ci zachowanie ciepła i doskonałego smaku już zgrillowanych dań. Możesz na nim także przygotować chrupiące pieczywo i warzywa.



Szyny aromatyzujące Flavorizer w grillu gazowym Weber Spirit SPX-335

Szyny aromatyzujące Flavorizer wykonane są ze stali szlachetnej, której zawdzięczają doskonałą jakość i odporność na wysoką temperaturę. Odparowują one skapujący z grillowanych potraw tłuszcz i marynaty, dzięki czemu Twoje dania nabierają unikalnego, grillowego smaku i aromatu. Ponadto rozprzewadzą równomiernie ciepło na całej powierzchni rusztu, a także chronią palniki przed skapującym z grillowanych dań tłuszczem, wydłużając ich żywotność.



Gourmet BBQ System

Z grillem gazowym Weber Spirit SPX-335 odkryjesz nowe kulinarne możliwości! Wszystko za sprawą Gourmet BBQ system, który jest systemem wymiennych wkładów, umożliwiających przygotowanie różnorodnych dań. W końcu grillowanie to nie tylko pyszna karkówka czy kiełbasa. Możesz zamiast części rusztu zastosować żeliwny wok, kamień do pizzy, czy kociołek Dutch Oven – wybór jest naprawdę szeroki. Zachwyć swoich najbliższych nowymi grillowanymi specjałami!



Solidne ruszty grilla gazowego Weber

Grill posiada żeliwny, powleczony emalią porcelanową ruszt o wymiarach 80,5 x 49 cm! Jego trwała konstrukcja oraz optymalny rozmiar pozwoli Ci przygotować pyszną kiełbasę, skrzydełka, czy karkówkę nawet dla dużej rodziny! Możesz na nim także przygotować chrupiące pieczywo i warzywa.



Szyny aromatyzujące Flavorizer

Szyny aromatyzujące Flavorizer wykonane są ze stali szlachetnej, której zawdzięczają doskonałą jakość i odporność na wysoką temperaturę. Odparowują one skapujący z grillowanych potraw tłuszcz i marynaty, dzięki czemu Twoje dania nabierają unikalnego, grillowego smaku i aromatu. Ponadto rozprzewadzą równomiernie ciepło na całej powierzchni rusztu, a także chronią palniki przed skapującym z grillowanych dań tłuszczem, wydłużając ich żywotność.



Gourmet BBQ System

Z grillem gazowym Weber Summit S-670 odkryjesz nowe kulinarne możliwości! Wszystko za sprawą Gourmet BBQ system, który jest systemem wymiennych wkładów, umożliwiających przygotowanie różnorodnych dań. W końcu grillowanie to nie tylko pyszna karkówka czy kiełbasa. Możesz zamiast części rusztu zastosować żeliwny wok, kamień do pizzy, czy kociołek Dutch Oven – wybór jest naprawdę szeroki. Zachwyć swoich najbliższych nowymi grillowanymi specjałami!



Wydajne palniki

Grill wyposażony jest w 6 palników głównych ze stali nierdzewnej o łącznej mocy 17,6 kW, a także w palnik Sear Station o mocy 2,2 kW, który tworzy strefę intensywnego ciepła, gwarantując idealne zgrillowanie steków bądź innych bardziej wymagających mięs. Urządzenie posiada także system zapłonu Crossover – przekręć pokrętkę lewego palnika, naciśnij iskrownik i gotowe! Pozostałe palniki zapalą się już bez użycia

iskrownika. Weber Summit S-670 to wszystko, czego potrzebujesz do udanego grillowania.



Palnik boczny w grillu gazowym Weber Spirit SP-335 Premium GBS

Palnik boczny o mocy 3,5 kW zasila kuchenkę, za pomocą której możesz przyrządzić pyszny sos barbecue, zagotować wodę na herbatę i kawę, czy upiec warzywa na patelni. Możliwości jest naprawdę wiele! Nie musisz dzięki temu korzystać ze sprzętów domowych i pozostawiać potrawy na ruszcie bez nadzoru. Pozwala to także zaoszczędzić czas i energię – w końcu możesz zrobić wszystko równocześnie!



Wbudowany termometr

Umieszczony w pokrywie urządzenia termometr pozwoli Ci regularnie kontrolować temperaturę na ruszcie i tym samym zapobiegać przypaleniu Twoich potraw. Pokrywa grilla gazowego Weber Summit S-670 wykonana jest ze stali nierdzewnej, która chroni ją przed działaniem wysokiej temperatury oraz czynników atmosferycznych. Oprócz termometru pokrywa posiada także ergonomiczny uchwyt, który ułatwia jej podnoszenie i zamykanie.



10 oddzielnych, bezstopniowo regulowanych palników dla płynnego ustawienia gazu przy grillowaniu pośrednim i bezpośrednim podświetlane diodami Led



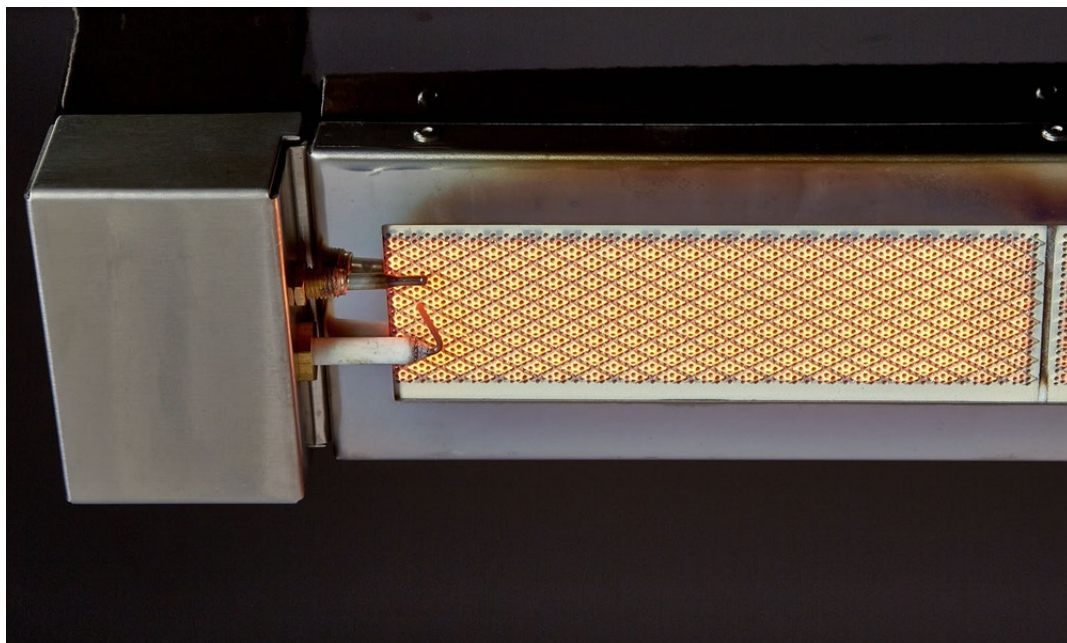
Obrotowy rożen z napędem elektrycznym, dostosowane również do dużych kawałków mięsa, czy kurczaków



2 lampki do grilla Grill Out: zapala się automatycznie przy otwieraniu pokrywy



Palnik na podczerwień, idealny do opiekania produktów na obrotowym różnie



Bezstopniowo regulowany palnik do wędzenia, dla miłośników wędzonego smaku

Dodatkowa półeczka do podgrzewania ze stali nierdzewnej. Dwuwarstwowa pokrywa ze stali nierdzewnej, pozwala utrzymywać dłużej temperaturę



- Wzmocniona pokrywa i obudowa ze stali szlachetnej
- Trzyczęściowy ruszt ze stali nierdzewnej GBS
- Dodatkowy ruszt górny do podgrzewania i utrzymania temperatury potraw
- 6 palników ze stali szlachetnej o mocy 17,6 kW/h
- Kuchenka boczna z palnikiem o mocy 3,5 kW/h
- Jednostka do wędzenia z palnikiem o mocy 2,3 kW/h
- Elektryczny rożen obrotowy z palnikiem na podczerwień o mocy 2,8 kW/h
- Dodatkowy palnik Sear Station o mocy 3 kW/h do uzyskiwania bardzo wysokiej temperatury
- System szyn aromatyzujących Flavorizer Bars® wykonanych ze stali nierdzewnej
- System zapłonowy Snap-Jet, dzięki któremu każde pokrętko palnika jest również zapalnikiem
- Panele odbijające temperaturę
- Lampka Grill-Out zamontowana na uchwycie pokrywy

-
- Podświetlane pokręta palników
 - Przewód do gazu z reduktorem
 - Panel kontrolny ze stali szlachetnej
 - 2 półki boczne ze stali szlachetnej
 - Koła wyposażone w funkcję blokady
 - Duża szafka z przodu grilla
 - Termometr w pokrywie
 - 6 wieszaków na akcesoria
 - Zasilany butlą gazową 11 kg