Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:00

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-grill-na-pellet-drzewny-smokefire-ex4-gbs-pellet-22511033-ekspozycja-p-269.html



Weber Grill na pellet drzewny SmokeFire EX4 GBS Pellet (22511033) - EKSPOZYCJA z odbiorem osobistym

Cena	**5 899,00 zł**
Cena poprzednia	~~**7 999,00 zł**~~
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**22511033**
Kod EAN	**077924162206**

Opis produktu

Grill na pellet drzewny SmokeFire EX4 GBS

Grill SmokeFire zapewnia najlepszy smak potraw z grilla opalanego drewnem bez względu na to, co przyrządzasz. Zakres temperatur od 95 do 315°C przekłada się na szeroki wybór metod przyrządzania, w tym opiekania, wędzenia czy pieczenia. Niezależnie od tego, czy masz ochotę na soczysty stek, żeberka w sosie barbecue, rwaną wieprzowinę, pizzę, burgery czy deser, w tym grillu znajdziesz wszystko, czego potrzebujesz. Dzięki Weber Connect przyrządzenie perfekcyjnej potrawy nigdy nie było łatwiejsze. Jest to wbudowany asystent grillowania krok po kroku, który nie tylko odlicza czas przyrządzania, ale także wskazuje momenty odwrócenia i podania potrawy.



Cechy grilla SmokeFire EX4 Pellet:

Dwupoziomowy ruszt

Wykonany jest ze stali nierdzewnej, dzięki czemu zachowuje swoje właściwości i estetyczny wygląd nawet przez wiele lat. Wymiary górnego rusztu wynoszą 1,525 cm2, a dolnego 2,745 cm2, co daje łączną powierzchnię 4,270 cm2. Sprawia to, że można za jednym razem grillować większe porcje jedzenia.



Technologia Weber Connect

Technologia inteligentnego grillowania Weber Connect usprawnia i ułatwia proces przygotowywania potraw. Ponadto informuje, kiedy należy obrócić potrawy na inną stronę. Dostępna jest także specjalna aplikacja Weber Connect na twojego smartfona. Grillowanie jeszcze nigdy nie było tak proste!



Szyny aromatyzujące

Do ważnych funkcji szyn aromatyzujących ze stali nierdzewnej Flavorizer Bars należy odprowadzanie tłuszczu w dół, tak aby nie miał kontaktu z paleniskiem. Dzięki temu nie wytwarzają się toksyczne opary, które często są problemem w tradycyjnych grillach. Dzięki odparowywaniu tłuszczu potrawy nabierają niesamowitego smaku i aromatu. Szyny dostarczają także stałe i bezpośrednie ogrzewanie w zakresie 95 a 315 stopni Celsjusza, co gwarantuje równomierne grillowanie dań.



Wyświetlacz LCD

Wyświetlacz LCD, który jest wbudowany w grill, pozwala kontrolować temperaturę oraz czas pieczenia.



Boczny stolik z haczykami na narzędzia

Wykonany jest ze stali nierdzewnej, dzięki czemu nie jest podatny na działanie czynników atmosferycznych. Do jego zalet należą także ergonomiczność i funkcjonalność w użytkowaniu. Posiada również przymocowane dwa haczyki na narzędzia, idealne do powieszenia na nich innych niezbędnych przyborów do grillowania.



Podajnik na pellet

Pellet jest zasypywany do tylnego pojemnika, następnie stamtąd przechodzi do podajnika ślimakowego Responsive Incline Drive Engine, który został specjalnie zaprojektowany w celu szybkiego podgrzewania i zapobiegania zatorowi pelletu.



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