Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:13

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-grill-weglowy-master-touch-premium-se-e-5775-czarny-17401004-p-1206.html



Weber Grill Węglowy Master-Touch Premium SE E-5775 Czarny (17401004)

Cena	**1 999,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**17401004**

Opis produktu

Grill węglowy 3 w 1 Master-Touch Premium, wędzi w niskiej temperaturze, piecze i grilluje wszystko, od steków (ruszt do przypiekania GBS w zestawie) i soczystej rwanej wieprzowiny po desery, przy użyciu akcesoriów Gourmet BBQ System. Wyposażony w nowe funkcje, takie jak wygodna pokrywa na zawiasach i pierścień węglowy/płytę dyfuzyjną zapewniające oszczędne zużycie paliwa, Master-Touch Premium umożliwia grillowanie na wszystkie sposoby.



Grill nieskończonych możliwości

W zależności od potrzeby, kratkę sear grate można wyjąć, a w jej miejscu umieścić dowolne z wymiennych akcesoriów składających się na system GBS. Ich ilość i różnorodność pozwalają na przekształcenie węglowego grilla w polową kuchnię o niemal nieograniczonych możliwościach. Wok, kamień do pizzy, gofrownica, patelnia, żeliwny garnek czy forma na ciastka - to tylko część alternatywnych rozwiązań, o które w każdej chwili możesz wzbogacić swój GBS E-5775. Dzięki pojemnej pokrywie, która bez trudu zmieści całego kurczaka, naprawdę nie musisz się ograniczać.

O uniwersalnym zastosowaniu grilla decyduje ponadto płyta Diffuser System z pierścieniem Char Ring. Umieszczona na ruszcie węglowym, będzie tworzyła barierę cieplną miedzy paleniskiem a żywnością, umożliwiając powolne grillowanie *slow cooking*.

Panuj nad temperaturą

Kontrolę nad temperaturą umożliwia wmontowany w pokrywę termometr. Za zmniejszanie i zwiększanie poziomu ciepła poprzez regulację dopływu powietrza odpowiadają przesłony wentylacyjne oraz unowocześniony system One-Touch, który ponadto umożliwia szybkie strząśnięcie popiołu do popielnika. Ustawiony w pozycji *smoke,* One-Touch w mig zmieni Twojego grilla w wędzarnię.

Wygodnie grillowanie pośrednie dzięki koszom na brykiet

Powszechnie wiadomo, że najsmaczniejsze efekty na grillu węglowym uzyskuje się poprzez grillowanie pośrednie. Między

brykietem umieszczamy wówczas tackę z wodą, sokiem lub piwem po to, by powstająca para nawilżała mięso, nasycając je sokami i aromatem.

Konstruktorzy Webera pomyśleli o tym, aby grillowanie pośrednie uczynić nie tylko wydajnym, ale też bezpiecznym i higienicznym. Umieszczając brykiet w dwóch przeznaczonych do tego stalowych pojemnikach, unikniemy niepotrzebnego bałaganu, w tym ryzyka zapalenia się skapującego tłuszczu. Sferyczna konstrukcja grilla zapewni doskonałą cyrkulację ciepła wewnątrz piekarnika, gwarantując równomierne opiekanie ze wszystkich stron.

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