Dane aktualne na dzień: 22-10-2026 02:26

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-grill-weglowy-performer-deluxe-57cm-gbs-15501004-p-739.html

Weber Grill Węglowy Performer Deluxe 57cm GBS (15501004)

Cena	**3 399,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**15501004**
Kod EAN	**077924033179**

Opis produktu

Grill węglowy Weber Performer Deluxe 57cm GBS

Rozpal ogień i przekaż swoje szczypce nowej generacji grillowania na węglu. Wystarczy nacisnąć przycisk, by węgle się rozżarzyły, a mięso zaczęło skwierczeć. Teraz można usiąść i oglądać grill węglowy Performer Deluxe GBS w akcji. Grill Performer Deluxe wyposażony jest w system czyszczenia i sterowania powietrzem One-Touch. To rewolucyjne rozwiązanie pozwala wyczyścić urządzenie tylko jednym ruchem. Pokrywa grilla została wyposażona w termometr, dzięki czemu możesz kontrolować temperaturę grillowania bez jej zdejmowania. Bezpieczeństwo w trakcie pracy przy grillu zapewni uchwyt pokrywy wykonany z nylonu wzmocnionego włóknem szklanym. Wewnątrz grilla znajdziesz kosze do węgla Char Basket, pozwalające na grillowanie pośrednie. Jest to metoda pozwalająca osiągnąć efekt, jak przy pieczeniu w piekarniku – potrawy grillowane są ze wszystkich stron, a ciepło rozchodzi się równomiernie po całym kotle. W zestawie znajdziesz także miarkę do brykietu, która pozwala dokładnie odmierzyć jego ilość. Dzięki systemowi rozpalania Touch-N-Go możesz rozpalić węgiel w zaledwie kilka minut. Odkryj wszystkie możliwości grilla węglowego Weber Performer Touch-N-Go GBS Deluxe 57 cm i przekonaj się, jak przyjemne może być grillowanie.

Cechy grilla węglowego Performer Deluxe 57cm GBS

Timer LCD do sterowania czasem

Czy kiedykolwiek zdarzyło Ci się przypalić mięso lub kiełbaski z powodu zbyt długiego pieczenia? Ten problem to już przeszłość! Wbudowany Timer LCD na baterie pozwala na ustawienie odpowiedniego czasu grillowania. Zegar nie jest przymocowany na stałe, dzięki czemu możesz zabrać go ze sobą np. do kuchni lub pójść i porozmawiać z gośćmi. Zegar powiadomi Cię o upływie zaprogramowanego czasu.

Ruszt z systemem GBS

Rusz wykonany ze stali nierdzewnej o średnicy 57 cm to aż 2342 cm² powierzchni grillowania. Dodatkowo wyposażony został w system wymiennych środków GBS. Gourmet BBQ System pozwala na przygotowanie wielu fantastycznych dań z użyciem m.in.: kamienia do pizzy, patelni żeliwnej, rusztu do steków Sear Great. Otwierane, boczne klapy to kolejne udogodnienie, które pozwala na dosypanie węgla bez konieczności zdejmowania całego rusztu. Soczyste mięso, wyśmienite kiełbaski, równomiernie wypieczone szaszłyki, te i wiele więcej potraw przygotujesz na grillu węglowym Weber Performer Touch-N-Go GBS Deluxe 57 cm.

System Touch-N-Go

Możliwość błyskawicznego rozpalenia grilla poprzez naciśnięcie jednego przycisku. Zapomnij o męczącym i długotrwałym rozpalaniu brykietu. Touch-N-Go to system polegający na rozgrzewaniu brykietu poprzez palnik gazowy umieszczony pod dolnym rusztem, na który nasypujemy brykiet. Grill jest gotowy do pracy w zaledwie kilka minut. Zdrowe grillowanie bez użycia dodatkowych środków do rozpalania,

z grillem węglowym Weber Performer Touch-N-Go GBS Deluxe 57 cm.

Solidny wózek

Grill węglowy został osadzony na wózku ze stali nierdzewnej. Duży blat roboczy to całkiem spora ilość miejsca do pracy. Możesz odłożyć gotowe dania lub wykorzystać blat do ich przygotowania. Wózek posiada także zintegrowany kosz na brykiet (Char-Bin). Dzięki temu wszelkie pozostałości po grillowaniu będziesz mógł odłożyć w jedno miejsce, co znacznie zwiększy komfort pracy. Pojemnik możesz wykorzystać również do przechowywania brykietu. Grill posiada cztery wytrzymałe, odporne na warunki atmosferyczne koła do przesuwania, przy czym dwa zostały wyposażone w funkcję blokady. Ustaw grill węglowy w wybranym przez siebie miejscu i zabezpiecz koła przed przesuwaniem. Voilà! Stabilna konstrukcja, solidne wykonanie to bezpieczeństwo i komfort pracy z grillem węglowym Weber Performer Touch-N-Go GBS Deluxe.

System czyszczenia One-Touch

To świetne rozwiązanie pozwalające w prosty sposób usunąć wszelkie zabrudzenia i wyczyścić grilla. Popiół powstały w trakcie grillowania będzie gromadził się w nierdzewnym popielniku, który z łatwością wyjmiesz jednym ruchem ręki i opróżnisz z zawartości. Dodatkowo, zasuwa umiejscowiona w popielniku pozwala na sterowanie dopływem powietrza. Dopływ tlenu powoduje zwiększenie temperatury i mocniejsze rozpalenie paleniska. System One-Touch zrobi wszystko za Ciebie!

Pokrywa i kocioł grilla pokryte emalią porcelanową

Elementy pokrywy i kotła zostały pokryte emalią porcelanową, dzięki temu urządzenie jest odpowiednio zabezpieczone przed wpływem warunków atmosferycznych, przebarwieniami oraz zarysowaniami. Nienagrzewający się uchwyt pokryw to gwarancja bezpieczeństwa w trakcie grillowania. Komfortowe grillowanie przez długie lata to cel realizowany przez markę Weber od 70 lat. Sprawdź sam!

Praktyczny termometr wbudowany w pokrywę

Wbudowany w pokrywę termometr pozwala na kontrolę temperatury wewnątrz kotła. Bez trudu przygotujesz potrawy wymagające precyzyjnej temperatury dla osiągnięcia pełni smaku. Wędzenie, pieczenie, smażenie będzie dla Ciebie jeszcze prostsze! Dodatkowo pokrywa posiada specjalny uchwyt, dzięki któremu nie będziesz musiał trzymać jej w ręku. Ponadto ulokowanie jej w tym miejscu, zabezpiecza palenisko przed wiatrem, który wpływa na zmianę temperatury wewnątrz grilla.

Dozownik brykietu w zestawie

Dozownik brykietu to świetny pomocnik w trakcie grillowania przy użyciu grilla węglowego. Pojemnik pozwala na dokładne odmierzenie ilości potrzebnego do rozpalenia grilla surowca. Dzięki czemu nieważne jak duże opakowanie brykietu posiadasz, będziesz mógł z łatwością odmierzyć i uzupełnić go w trakcie grillowania. Sprawdź sam i przekonaj się, jak pomocna może okazać się tak mała rzecz.

Kosze Char Basket

Grillowanie metodą pośrednią jest w pełni możliwe, dzięki koszom na węgiel Char Basket, które otrzymasz w zestawie. Ustaw kosze po bokach grilla i rozpal brykiet. Pomiędzy nimi ułóż tacę, w której będzie gromadził się tłuszcz powstały w trakcie pieczenia. Danie umieść na środku rusztu. Następnie zamknij pokrywę, nagrzej grill do temperatury około 180-200 °C i gotowe!

Aluminiowa przepustnica

Odporna na rdzę przepustnica pozwala na regulację temperatury wewnątrz grilla. Otwarcie przesłony powoduje zwiększenie dopływu tlenu, co w konsekwencji podnosi temperaturę wewnątrz grilla i zwiększa intensywność palenia się węgielków. Zamknięcie przepustnicy pozwala natomiast na całkowite wygaszenie paleniska. Pełna kontrola nad tym, co dzieje się wewnątrz grilla bez konieczności podnoszenia pokrywy.

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