Dane aktualne na dzień: 09-11-2026 23:03

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-grill-weglowy-summit-kamado-e6-18201033-p-1207.html



Weber Grill Węglowy Summit Kamado E6 (18201033)

Cena	**6 999,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**18201033**
Kod EAN	**0077924164453**

Opis produktu

Grill węglowy Weber Summit Kamado E6, 61 cm

Grill węglowy Summit Kamado E6 to wyróżnia się na tle innych sprzętów do grillowania – to połączenie unikalnej budowy inspirowanej tradycyjnymi chińskimi piecami z nowoczesnymi funkcjami! Cechą, która wyróżnia grill Weber Summit Kamado E6 jest dwuścienna konstrukcja – pozwala na szybkie osiągnięcie potrzebnej temperatury, a ponadto zapewnia świetną izolację. Przepustnica Rapidfire dodatkowo wspomaga kontrolę ciepła wewnątrz grilla i przyspiesza zmianę temperatury, a dzięki termometrowi w pokrywie możesz kontrolować jej wartość. Ten model posłuży Ci nie tylko do wydajnego grillowania klasycznych potraw – możesz również wędzić i piec, wystarczy zmienić ułożenie rusztu na opał! Ponadto, na grillu węglowym Summit Kamado E6 pomieścisz sporo jedzenia – średnica okrągłego rusztu do grillowania wynosi aż 61 cm! Możesz się także otworzyć na nowe smaki z całego świata – ruszt jest kompatybilny z systemem wymiennych wkładów GBS. Uzyskaj doskonałe, soczyste dania i ciesz się niezawodnością grilla przez wiele lat!



Duża powierzchnia rusztu

Lubisz zapraszać znajomych na wspólne grillowanie? Na sprzęcie marki Weber pomieścisz jedzenie dla każdego – ruszt w grillu Summit Kamado E6 ma aż 61 centymetrów średnicy! Ruszt został wykonany ze stali nierdzewnej, dzięki czemu łatwo go wyczyścić. Ponadto posiada zdejmowaną część środkową. W jej miejsce możesz wstawić akcesoria Gourmet BBQ System, które jeszcze bardziej zwiększają zakres możliwości kulinarnych, na tym wielofunkcyjnym sprzęcie!



Dwuścienna konstrukcja

Cechą, która wyróżnia grill węglowy Weber Summit Kamado E6 jest dwuścienna konstrukcja, która zapewnia szybkie uzyskanie potrzebnej temperatury. Ponadto, dzięki świetnej izolacji, grill potrafi utrzymać ciepło przez cały dzień – możesz przygotować na grillu na przykład wędzoną rybę! Nie musisz się także martwić o wydajność grillowania – dzięki dopracowanej konstrukcji zużycie węgla drzewnego jest znacząco zminimalizowane.



System czyszczenie One-Touch

Utrzymanie czystości na grillu węglowym bywa kłopotliwe, ale nie w modelu Weber Summit Kamado E6! W dolnej części grilla znajdziesz popielnik, który jest bardzo pojemny. Dzięki systemowi czyszczenia One-Touch, popielnik skutecznie gromadzi cały popiół – wystarczy przesunąć uchwyt, a trzy ostrza zmiotą cały popiół z dolnej części grilla do dużego pojemnika. Dzięki temu wyeliminowano problem rozdmuchiwania popiołu dookoła grilla. Cały popiół zgromadzony w jednym miejscu – wystarczy wyjąć i opróżnić popielnik! Ponadto, otwory wentylacyjne w tej części grilla umożliwiają łatwe wygaszenie ognia.



Przepustnica pokrywy Rapidfire

Grill węglowy Weber Summit Kamado E6 został wyposażony w przepustnicę pokrywy Rapidfire. Jej główną funkcją jest zapewnienie precyzyjnej kontroli temperatury. Jeśli otworzysz przepustnicę osadzoną na zawiasach – przepływ powietrza zwiększy się, a w efekcie temperatura pod pokrywą wzrośnie. W ten sposób możesz szybko uzyskać wysoką temepraturę! Przygotowywanie posiłków na grillu węglowym jeszcze nigdy nie było tak proste!



Regulowany ruszt na opał

Grill węglowy Weber Summit Kamado E6 to urządzenie wielofunkcyjne, które posłuży Ci nie tylko do grillowania. Może także wędzić potrawy przez długi czas lub piec je w wysokiej temperaturze. Jest to możliwe dzięki regulacji położenia rusztu na opał! Możesz przygotować zarówno wędzone ryby, jak i steki – wystarczy ustawić odpowiednio pozycję rusztu!



Okres gwarancji na poszczególne podzespoły:

- Kocioł i pokrywa pokryte emalią porcelanową: 10 lat
- System czyszczenia One-Touch: 5 lat
- Uchwyty i inne elementy z kompozytu: 5 lat
- Pozostałe elementy: 2 lata

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