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

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-grill-weglowy-summit-kamado-s6-18501133-p-1208.html



Weber Grill Węglowy Summit Kamado S6 (18501133)

Cena	**11 999,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**18501133**
Kod EAN	**0077924164491**

Opis produktu

Grill na węgiel drzewny Weber Summit Kamado S6

Luksusowy grill węglowy o optymalnym rozprowadzaniu ciepła, perfekcyjnym wykonaniu i przemyślanych detalach. Grill na węgiel drzewny Weber Summit Kamado S6 oferuje to wszystko. Trwała stal firmy Weber przekonuje jakością. A ponieważ Weber jest tego tak pewien, Weber udziela 10-letniej gwarancji na kocioł, pokrywę i część środkową przed rdzewieniem i przepaleniem. Długowieczność gwarantuje między innymi emaliowana porcelana powłoka piekarnika i pokrywy.



Grill na węgiel drzewny jako kuchnia zewnętrzna

Duży stolik ze stali nierdzewnej zapewnia miejsce na przygotowanie potraw do grillowania. Dzięki uchwytom akcesoria do grillowania zawsze masz pod ręką. Weber Summit Kamado S6 to kompletne rozwiązanie to Twoja mobilna kuchnia na świeżym powietrzu, które nie pozostawia nic do życzenia. Weber umieścił praktyczny detal w dużym stoliku bocznym, który sprawia, że serce każdego mistrza grillowania bije szybciej. System zapłonu gazowego Snap-Jet jest absolutną atrakcją centrum grilla na węgiel drzewny Weber Summit Kamado S6, za pomocą którego można rozpalić węgiel drzewny w zaledwie 15 minut.



Podwójna izolacja

Dzięki dwuściennej izolacji grill węglowy Weber Summit Kamado S6 szybko osiąga żądaną temperaturę i utrzymuje ciepło na stałym poziomie do palenia przez cały dzień. Koniec z ciągłą kontrolą temperatury, koniec z ciągłą regulacją zaworami powietrznymi.



Grillowanie lub wędzenie

W zaledwie kilku prostych krokach możesz przekształcić Weber Summit Kamado S6 z grilla na węgiel drzewny w wędzarkę i z powrotem. Możesz więc obsmażyć steki i cieszyć się wysoką temperaturą dzięki dwuściennej izolacji. Wolisz „low and low”? Jeśli używasz płyty dyfuzora do równomiernego rozprowadzania temperatury z pośrednim ogrzewaniem, zmień wysokość rusztu na węgiel drzewny i jesteś gotowy na każdy mostek, każdą rybę, każdy Dutch Oven i każdą inną potrawę, który chcesz delikatnie przyrządzić w niskiej temperaturze .



Duża powierzchnia rusztu

Lubisz zapraszać znajomych na wspólne grillowanie? Na sprzęcie marki Weber pomieścisz jedzenie dla każdego – ruszt w grillu Summit Kamado S6 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!



System czyszczenie One-Touch

Utrzymanie czystości na grillu węglowym bywa kłopotliwe, ale nie w modelu Weber Summit Kamado S6! 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 S6 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 S6 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