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

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-ruszt-sear-grate-gbs-gourmet-bbq-system-8834-p-1357.html



Weber Ruszt Sear Grate GBS Gourmet BBQ System (8834)

Cena	**289,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**8834**

Opis produktu

Zostań mistrzem grilla z rusztem do przypiekania Gourmet BBQ System

Zostań mistrzem grilla, tak jak zawsze chciałeś - opanuj sztukę i naukę perfekcyjnego przypiekania steków. Na szczęście dla Ciebie i Twoich gości, za sprawą rusztu do przypiekania Gourmet BBQ System teraz bardzo łatwo można zostać prawdziwym bohaterem podwórka. Żeliwny ruszt pokryty emalią porcelanową równomiernie rozprowadza ciepło, tworząc profesjonalne wzorki i zatrzymując wilgoć oraz aromat w potrawie. Twoi goście będą pod wrażeniem od pierwszego spojrzenia do ostatniego kęsa.

Cechy i zalety rusztu do przypiekania Gourmet BBQ System

1. **Równomierne rozprowadzanie ciepła:** Żeliwny ruszt pokryty emalią porcelanową zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, co jest kluczowe dla uzyskania idealnie przypieczonych steków.
2. **Profesjonalne wzorki:** Ruszt tworzy profesjonalne wzorki na mięsie, które nie tylko wyglądają imponująco, ale także pomagają zatrzymać wilgoć i aromat w potrawie.
3. **Trwałość:** Wykonany z wysokiej jakości materiałów, ruszt jest trwały i odporny na uszkodzenia, co zapewnia długą żywotność.
4. **Łatwość czyszczenia:** Emalia porcelanowa ułatwia czyszczenie rusztu, co sprawia, że jest on wygodny w użytkowaniu.

Kompatybilność rusztu do przypiekania Gourmet BBQ System

- **Grille na węgiel drzewny:** Zgodność z rusztami do grillowania Gourmet BBQ System.
- **Grille na pellet drzewny:** Kompatybilność z modelami SmokeFire EX4/EX6.
- **Grille gazowe:** Pasuje do modeli Genesis/Genesis II, Spirit i Summit marki Weber.
- **System WEBER CRAFTED:** Zgodność z rusztami do grillowania i zestawem ramek do grilli na pellet drzewny SmokeFire EX4/EX6/EPX4/EPX6 oraz grilli gazowych Genesis 2022, Genesis 2016+ i Spirit 2016+.

Dlaczego warto wybrać ruszt do przypiekania Gourmet BBQ System?

Wybierając ruszt do przypiekania Gourmet BBQ System, inwestujesz w jakość i profesjonalizm swojego grillowania. Dzięki równomiernemu rozprowadzaniu ciepła i tworzeniu profesjonalnych wzorków, Twoje steki będą zawsze idealnie przypieczone i pełne smaku. Trwałość i łatwość czyszczenia sprawiają, że ruszt jest wygodny w użytkowaniu, a szeroka kompatybilność z różnymi modelami grilli Weber zapewnia wszechstronność. Zostań bohaterem podwórka i zaskocz swoich gości perfekcyjnie przypieczonymi stekami.

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