

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/weber-wedzarnia-weglowa-smokey-mountain-cooker-47-cm-721004-p-450.html>



Weber Wędzarnia Węglowa Smokey Mountain Cooker 47 cm (721004)

Cena	2 199,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	5 dni
Numer katalogowy	721004

Opis produktu

Wędzarnia węglowa Weber Smokey Mountain Cooker 47cm

Zwolnij tempo, nich powietrze wypełni esencją grilla. Z kolejnymi wpadającymi znajomymi coraz bardziej rośnie wyczekiwanie na doskonałą rwaną wieprzowinę i żeberka, które wędzą się pod pokrywą wędzarki Smokey Mountain Cooker.



Cechy produktu Smokey Mountain Cooker 47cm:

- Zintegrowany termometr w pokrywie
- Obszerne pole do wędzenia: 2 stalowe ruszty, każdy o średnicy 47 cm
- Duże nierdzewne drzwiczki umożliwiające bezproblemowe dokładanie brykietu i drewna
- Ekran termiczny pod główną konstrukcją, zapobiegający promieniowaniu ciepła w dół
- Kocioł i pokrywa pokryte emalią porcelanową
- Misa na wodę, emaliowana porcelaną
- 2 nylonowe uchwyty wzmocnione włóknem szklanym
- 4 przepustnice aluminiowe odporne na rdzę
- Miarka na węgiel w zestawie
- **Pokrowiec Premium w zestawie**



Termometr w pokrywie

Wbudowany w pokrywę termometr wskazuje temperaturę wewnątrz grilla, dzięki czemu wiadomo, kiedy należy ją wyregulować.



Zwarta masa opału z myślą o wydajnym spalaniu

Węgiel w komorze na opał tworzy zwartą masę, dzięki czemu spala się efektywniej. Zapobiega to również przedostawaniu się popiołu do przepustnic.



Pomaga kontrolować temperaturę

Misa z wodą pomaga regulować temperaturę wewnątrz wędzarki i dodaje do żaru wilgoć.



Najlepsze zatrzymanie ciepła

Pokrywa, misa i część środkowa pokryte emalią porcelanową utrzymują ciepło, zapewniając równomierne wędzenie. Tego rodzaju powłoka jest również odporna na rdzewienie, pękanie i twardnienie się, a także na wysokie temperatury grillowania.



Precyzyjna regulacja ciepła

Temperaturę wędzarki można regulować w łatwy sposób za pomocą przepustnicy. Całkowite zamknięcie przepustnicy spowoduje odcięcie dopływu tlenu, co doprowadzi do wygaszenia węgla.



Dodatkowa przestrzeń do wędzenia

Dwa ruszty do grillowania zapewniają wystarczającą ilość miejsca do wędzenia jednocześnie kilku większych potraw, takich jak indyk czy dwa rzędy żeberka.

