Dane aktualne na dzień: 27-11-2026 08:56

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-wedzarnia-weglowa-smokey-mountain-cooker-57-cm-731004-p-453.html



Weber Wędzarnia Węglowa Smokey Mountain Cooker 57 cm (731004)

Cena	**2 899,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**731004**

Opis produktu

Wędzarnia węglowa Weber Smokey Mountain Cooker 57cm

Zwolnij tempo, nich powietrze wypełni esencja 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 57cm:

- Zintegrowany termometr w pokrywie
- Obszerne pole do wędzenia: 2 stalowe ruszty, każdy o średnicy 57 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 odprone na rdzę
- Miarka na węgiel w zestawie
- Pokrowiec Premium w zestawie



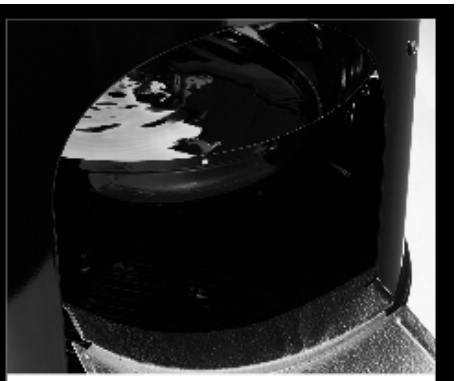
Termometr w pokrywie

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 tuszczenie się, a także na wysokie temperatury grillowania.



Precyzyjna regulacja ciepła

Temperaturę wędzarki można regulować w łatwy sposób za pomocą przepustnic. 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 żeberek.

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