Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:24

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-zestaw-do-rozpalania-komin-do-rozpalania-brykiet-weber-2kg-oraz-6-kostek-rozpalki-parafinowe-p-307.html



Weber Zestaw do rozpalania: Komin do rozpalania, brykiet Weber 2kg oraz 6 kostek rozpałki parafinowej (17631)

Cena	**142,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**17631**
Kod EAN	**077924041068**

Opis produktu

Zestaw do rozpalania grilla węglowego Weber

Zrelaksuj się podczas rozpalania grilla na ten szczególny wieczór. Z zestawem komina do rozpalania Rapidfire masz pod ręką wszystko, czego potrzebujesz, by rozpocząć grillowanie. Napełnij komin do rozpalania brykietami, a wkrótce usłyszysz hipnotyzujące trzaskanie, które stanowi zapowiedź wspaniałego posiłku. Pora zabrać się za grillowanie!



Cechy produktu:

Poręczne uchwyty

Komin ma dwa wbudowane stalowe i ergonomiczne uchwyty z dużą osłoną termiczną, która chroni przed działaniem wysokiej temperatury. Zapewniają one także lepszą kontrolę podczas wsypywania rozżarzonych brykietów. Sprawia to, że korzystanie z komina jest wygodne, praktyczne i bezpieczne. Kompaktowa budowa urządzenia pozwala na obsługiwanie go nawet jedną ręką.



Szybkie i proste rozpalanie

Specjalna budowa komina zapewniająca mocy ciąg i stymulująca proces spalania, jak i wysokokaloryczność i unikalny kształt brykietu sprawiają, że rozpalanie grilla jest błyskawiczne, łatwe i komfortowe.



Solidna konstrukcja

Komin zrobiony jest ze stali powlekanej aluminium, która odpowiada za jego solidną budowę oraz wytrzymałość. Jego specjalnie zaprojektowana konstrukcja zapewnia również bezpieczeństwo przed wysoką temperaturą podczas grillowania.



Wysokiej jakości brykiet i rozpałka

Brykiet marki Weber zrobiony jest z mieszanki drzew liściastych: buku, dębu, brzozy i grabu. Gwarantuje długi czas grillowania (ok. 3 godzin). Unikalny kształt i wielkość kostek brykietu zapewniają odpowiednią ekspozycję na płomienie i równomierną temperaturę grillowania. Ekologiczna rozpałka jest zrobiona w 100% z naturalnych składników, dzięki czemu grillowane potrawy są smaczne, zdrowe i nie mają chemicznego posmaku.



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