**Popis produktu**

Chcete ľahko použiteľný a všestranný plynový gril, ktorý splní všetky vaše potreby pri grilovaní? Plynový gril Barbecook BC-GAS-2038 Stella 4311 je ideálnou voľbou pre tých, ktorí chcú mať sofistikovaný zážitok z varenia na čerstvom vzduchu a zároveň chcú mať pohodlie.

Medzi rôznymi modelmi plynových grilov od spoločnosti Barbecook vyniká séria Stella svojou kvalitou, krásnym vzhľadom a jednoduchým používaním. V rámci radu Stella si môžete vybrať z troch rôznych modelov: Stella 3201, Stella 3221 a Stella 4311.

Čím je plynový gril Stella 4311 taký výnimočný? Plynový gril Stella od spoločnosti Barbecook je nepochybne fantastický výrobok: krásny, s matným čiernym povrchom a striebornými detailmi, mimoriadne užívateľsky prívetivý a najvyššej kvality. Tento plynový gril sa dá zapáliť v 1-2-3 nastaveniach a zaručuje výnimočné výsledky grilovania. Má smaltované liatinové rošty a centrálna, najhorúcejšia časť - Dynamic Core Grill - je navrhnutá tak, aby sa rošt dal vybrať a nahradiť užitočnými nástrojmi, ako je napríklad platňa na pizzu alebo varná doska. Skrátka, s plynovým grilom Stella je možné takmer všetko! Vďaka smaltovanému, dvojstennému veku a zabudovanému teplomeru máte maximálnu kontrolu. Nie všetky ingrediencie majú rovnaký čas prípravy, takže niektoré pokrmy sú pripravené rýchlejšie ako iné. To však nie je problém. Po uvarení môžete jedlo udržiavať teplé na špeciálnom ohrievacom stojane v plynovom grile. Pri grilovaní môže vzniknúť veľa tuku, ktorý sa zhromažďuje vo vstavanej odkvapkávacej miske. Po grilovaní jednoducho vložte odkvapkávaciu misku do umývačky riadu. Je dobré vedieť, že všetky modely plynových grilov Stella možno kombinovať so súpravou otočných ražňov Barbecook.

Ako funguje plynový gril Stella 4311? Uvedenie plynového grilu Stella 4311 do prevádzky je mimoriadne jednoduché. Najprv otvorte veko plynového grilu a potom otvorte kohútik plynovej fľaše. Nechajte plyn prúdiť do plynového grilu. Potom otočte ovládacie gombíky do najvyššej polohy. Tie sú pripojené ku každému horáku. Keď uvidíte plameň, zatvorte veko a nechajte spotrebič zahrievať približne 10 až 15 minút. Potom môžete začať grilovať! Pri grilovaní na plyne sa odporúča používať propán. Nezabudnite si kúpiť správny regulátor plynu. Ten zníži tlak v plynovej fľaši. Tlak v plynovej fľaši je často oveľa vyšší, ako gril potrebuje. Nezabudnite pravidelne kontrolovať dátum na plynovom potrubí. Štandardné plynové potrubia majú životnosť 5 až 10 rokov.

S plynovým grilom Stella 4311 môžete obslúžiť až 14 osôb. Tento model má štyri horáky a tri rošty, jeden s rozmermi 35x43 cm a dva s rozmermi 17x43 cm. Má tiež mimoriadne dlhý sklápací bočný stolík s tromi praktickými prídavnými háčikmi. Plynový gril Stella 4311 má aj infračervený bočný horák s grilovacou mriežkou, ktorý sa dokáže zahriať až na 700 °C. Ľahko sa premiestňuje vďaka štyrom kolieskam na spodnej časti zariadenia. Okrem toho má gril Stella 4311 úložný priestor s dvierkami.

Nenechajte si ujsť grilovaciu sezónu bez grilu. Pozvite svojich priateľov a rodinu na grilovanie vonku. Barbecook Stella 4311 bude vaším verným spoločníkom.grillrács anyaga: zománcozott öntöttvas  
fedél anyaga: zománcozott acél  
tál anyaga: zománcozott acél  
kocsi anyaga: zománcozott acél  
fedél hőmérővel: igen  
tárolóhely: igen  
zsírelvezetés: igen  
görgők: 4 db  
tartozék horgok: igen  
méret: szélesség × magasság × mélység: 174 × 119 × 59 cm