**Termékleírás**

Szeretne egy könnyen használható és sokoldalú gázgrillt, amely minden grillezési igényt kielégít? A Barbecook BC-GAS-2038 Stella 4311 gázgrill a tökéletes választás azok számára, akik az összetett kültéri főzési élményt szeretnék megvalósítani, miközben fontos számukra a kényelem is.

A Barbecook különböző gázgrill modelljei közül a Stella sorozat kiemelkedik minőségével, gyönyörű megjelenésével és egyszerű használatával. A Stella sorozaton belül három különböző modell közül választhat: Stella 3201, Stella 3221 és Stella 4311.

Mi teszi különlegessé a Stella 4311 gázgrillt? A Barbecook Stella gázgrillje kétségtelenül egy fantasztikus termék: gyönyörű, matt fekete bevonattal és ezüstszínű részletekkel, rendkívül felhasználóbarát és a legmagasabb minőségű. Ez a gázgrill 1-2-3 fokozatban gyújtható be és kivételesen jó grillezési eredményt garantál. Zománcozott öntöttvas rácsokkal rendelkezik, és a központi, legmelegebb rész - a Dynamic Core Grill - úgy van kialakítva, hogy a rács eltávolítható és helyettesíthető hasznos eszközökkel, mint például pizzalap vagy főzőlap. Röviden, a Stella gázgrillel szinte minden lehetséges! A zománcozott, duplafalú fedél és a beépített hőmérőnek köszönhetően maximálisan Öné az irányítás. Nem minden alapanyag sütési ideje azonos, így néhány étel hamarabb készül el, mint a többi. Ez nem probléma. A már elkészült ételeket melegen tarthatja a gázgrillben kialakított különleges melegentartó rácson. A grillezés során sok zsír keletkezhet, mely az eszköz beépített csepegtető tálcájában gyűlik össze. A BBQ munkamenet után egyszerűen helyezze a csepegtető tálcát a mosogatógépbe. Jó tudni, hogy az összes Stella gázgrill modell kombinálható a Barbecook forgónyárs készletével.

Hogyan működik a Stella 4311 gázgrill? A Stella 4311 gázgrill beindítása rendkívül egyszerű. Először nyissa ki a gázgrill fedelét, majd nyissa meg a gázpalack csapját. Hagyja, hogy a gáz áramoljon a gázgrillben. Ezután fordítsa a vezérlőgombokat a legmagasabb állásba. Ezek az egyes égőkhöz vannak csatlakoztatva. Amikor látja a lángot, zárja be a fedelet, és hagyja, hogy a készülék körülbelül 10-15 percig felmelegedjen. Ezután kezdődhet a grillezés! A gázgrillezés során ajánlott propán gázt használni. Ne felejtse el megvásárolni a megfelelő gázszabályozót. Ez csökkenti a gázpalack nyomását. A gázpalackban lévő nyomás gyakran sokkal magasabb, mint amire a grillnek szüksége van. Győződjön meg róla, hogy rendszeresen ellenőrzi a gázcső dátumát. A szabványos gázcsövek élettartama 5-10 év.

A Stella 4311 gázsütővel akár 14 főt is kiszolgálhat. Ebben a modellben négy égő és három rács található, az egyik 35x43 cm, kettő pedig 17x43 cm méretű. Ezenkívül egy extra hosszú, összecsukható oldalsó asztallal rendelkezik, amelyet három praktikus kiegészítő kampóval láttak el. A Stella 4311 gázsütőnek van egy infravörös oldalsó égője is grillráccsal, amely akár 700°C-ig is fel tud melegedni. Könnyen mozgatható a készülék alján található négy görgőnek köszönhetően. Ezenkívül a Stella 4311 gázsütőn ajtókkal felszerelt tárolóhelyet is talál.

Na hagyja ki a grillszezont sütő hiányában. Vendégelje meg barátait, családját egy kis szabadtéri sütögetésre. Ebben hű társa lesz a Barbecook Stella 4311.

személyek száma: 14  
főégők száma: 4  
főégők maximális teljesítménye: 12,8 kW  
oldalégők száma: 1 (infravörös)  
oldalégők teljesítménye: 2,9 kW  
sütőfelület: 1 × (35 × 43) cm 2 × (17 × 43) cm  
sütési magasság: 99 cm  
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