



Isolamento a doppia parete

Il coperchio e il braciere a doppia parete, isolati ad aria, raggiungono rapidamente la temperatura desiderata con grande precisione. Il design innovativo consente di grigliare ad alta temperatura e di affumicare tutto il giorno a calore basso costante, minimizzando nel contempo la quantità di carbone utilizzato durante la cottura.



Struttura resistente

La struttura in acciaio di alta qualità e la finitura smaltata prevengono la ruggine, le crepe e la sfogliatura della vernice, resistendo allo stesso tempo alle alte temperature. Il barbecue è inoltre più leggero e più facile da spostare.



Valvola di aerazione Rapidfire

La valvola di aerazione Rapidfire offre il massimo in termini di controllo della temperatura. Il design a cerniera consente l'apertura completa, massimizzando il flusso d'aria in tutto il barbecue. Questa funzione crea un "effetto camino", aumentando rapidamente la temperatura per permetterti di grigliare entro pochissimo tempo.



Sistema di pulizia One-Touch

Il sistema di pulizia One-Touch in acciaio inox consente una rapida pulizia della cenere. Grazie al design a tre lame, la cenere viene convogliata nel raccogli-cenere rimovibile in alluminio ad alta capacità, per un facile smaltimento.



Griglia per il combustibile a due posizioni

La griglia per il combustibile regolabile consente una grande versatilità e controllo della temperatura. La griglia può essere spostata in una posizione più alta per grigliare e in una posizione più bassa per affumicare. La robusta struttura in acciaio è progettata per resistere al calore della cottura sul carbone.



Griglia di cottura Gourmet BBQ System

Esplora infinite possibilità con la griglia di cottura in acciaio inox compatibile con il Gourmet BBQ System. Rimuovi il centro per trasformare la tua griglia di cottura in una pietra per pizza, una piastra, una griglia per rosolatura, un supporto per pollame o qualsiasi altro accessorio Gourmet BBQ System (venduti separatamente).