Gasgrill Forcy Grill Club

15 Bilder

Optimal bis zu 10 Personen. Mit 2 Edelstahlbrennern, 1 Turbobrenner für scharfes Anbraten, Grillrost aus emailliertem Gusseisen, Warmhalterost und klappbaren Seitentablaren. Unmontiert.

Artikelnummer 100484

Produktmerkmale
Der Gasgrill verfügt über zwei klassische Brenner aus Edelstahl und einen Turbobrenner. Dieser Turbobrenner kann bis zu 390 °C heiss werden und dadurch das Fleisch scharf anbraten, so erhält das Fleisch das gewünschte Röstaroma und Grillmuster. Der Grillrost besteht aus Gusseisen und ist emailliert, was ihn besonders pflegeleicht macht. Mit dem herausnehmbaren Warmhalterost können Sie die verschiedenen Fleischstücke sowie die Beilagen warmhalten oder durch die weniger grosse Hitze zeitlich koordinieren. Damit Sie die Temperatur im Blick haben, befindet sich auf dem Grilldeckel ein Thermometer, das die Temperatur des Grillinnenraums anzeigt. Zudem können die zusätzlichen Ablagen herunter geklappt werden. Mit integrierter Zündung im Drehknopf und klappbaren Tablaren.

Auf der linken Seite des Schranks kann die Gasflasche verstaut werden und auf der rechten Seite ist zudem noch Platz für Grillzubehör. An der rechten Aussenseite gibt es noch weitere Möglichkeiten, das Grillwerkzeug aufzuhängen.

Masse : 127,5 × 113 × 60 cm
Masse mit eingeklappten Seitenelementen: 89 × 113 × 60 cm

Wichtig zu beachten:

Gerät nur im Freien gebrauchen.
Auf ebener, trockener und hitzeresistenter Unterlage aufstellen und Bremsen anziehen.
Sollte der Brenner nach mehreren Versuchen nicht zünden, Gerät sofort ausschalten und Flaschenventil schliessen. Mindestens 5 Minuten warten vor dem nächsten Versuch.

Tipps:

Das Grillfleisch wird saftiger, wenn die Marinade bis zu einem Tag lang einziehen kann.
Grillgut möglichst wenig wenden.
Abdeckhaube für zusätzlichen Schutz bei Nichtgebrauch verwenden.

Weitere Tipps und Informationen zur Anschaffung eines Grills erfahren Sie hier: Themenseite Grill Club: Für unvergessliche Grillmomente .

Produktspezifikationen

Dokumente
Fragen zum Produkt (0)

© Landi 2025