



Gril à gaz Forcy Grill Club

259.-

Avec brûleur turbo



14 Images

Optimal jusqu'à 10 personnes. Avec 2 brûleurs en acier inoxydable, 1 turbobrûleur pour saisir à vif, grille en fonte émaillée, grille de maintien au chaud et étagères latérales rabattables. Non monté.

Numéro d'article 100484

Caractéristiques du produit

Le gril à gaz dispose de deux brûleurs classiques en acier inoxydable et d'un turbobrûleur. Ce turbobrûleur peut atteindre une température de 390 °C et saisir ainsi la viande à feu vif, ce qui lui confère l'arôme de grillé et le motif de cuisson souhaités. La grille de cuisson est en fonte et émaillée, ce qui la rend particulièrement facile à entretenir. La grille de maintien au chaud amovible vous permet de maintenir au chaud les différents morceaux de viande ainsi que les garnitures ou de coordonner les temps grâce à la chaleur moins importante. Pour que vous puissiez garder un œil sur la température, un thermomètre se trouve sur le couvercle du barbecue. De plus, les étagères supplémentaires peuvent être rabattues. Avec allumage intégré dans le bouton rotatif et tablettes rabattables.

La bouteille de gaz peut être rangée sur le côté gauche de l'armoire et il y a encore de la place pour les accessoires du gril sur le côté droit. Sur le côté extérieur droit, il y a encore d'autres possibilités de suspendre les outils du barbecue.

Dimensions : 127,5 × 113 × 60 cm

Dimensions avec les éléments latéraux repliés : 89 × 113 × 60 cm

Important à noter :

Utiliser l'appareil uniquement à l'extérieur.

Installer sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur et serrer les freins.

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs essais, éteindre immédiatement l'appareil et fermer le robinet de la bouteille. Attendre au moins 5 minutes avant de faire un nouvel essai.

Conseils :

La viande grillée sera plus juteuse si la marinade peut être absorbée pendant une journée.

Retourner le moins possible les aliments à griller.

Utiliser un couvercle pour une protection supplémentaire lorsqu'il n'est pas utilisé.

Pour plus de conseils et d'informations sur l'achat d'un barbecue, cliquez ici : [Page thématique Grill Club : pour des moments de grillade inoubliables](#) .

Spécifications produit

Documents

Questions sur le produit (0)