

SmokeFire EX4 GBS Puupellettigrilli

SmokeFire takaa parhaan puulla grillatun maun, olipa suosikkiruokasi mikä tahansa. 95-315 °C lämpötilavälin ansiosta se sopii monipuoliseen käyttöön aina paistamisesta savustamiseen ja leipomiseen. Halusitpa sitten valmistaa mehukkaita pihvejä, grillikyliä, pulled porkia, pizaa, hampurilaisia tai jälkiruokia, ne kaikki onnistuvat tällä grillillä. Weber Connectin avulla ruokien viimeistely ei ole ollut koskaan helpompaa. Se on grilliin integroitu yksityiskohtaisia ohjeita antava grillausopas, joka ilmoittaa muun muassa, kun pihvisi on valmis käännettäväksi tai milloin ruokasi alkaa olla valmis - ja kaikkea siltä väliltä. Valitse Smoke Boost -toiminto grillauksen alussa, jolloin pelletit luovat savua ja kytevät 75-95° lämpötilassa lisäten ruokaan hiukan savun makua. Hehkutulppa sytyttää pellettigrillin polttoaineen, samalla tavalla kuin sähköuunin lämmitysvastus. SmokeFire -grillit on valmistettu Yhdysvalloissa käyttäen maailmanlaajuisesti hankittuja komponentteja

Sisäänrakennettu Weber Connect

Ilmoituksia ja yksityiskohtaisia grillausohjeita Weber Connect -sovelluksella. Sisältää grillausajastimen ja ilmoittaa esimerkiksi, kun on aika kääntää tai tarjoilla ruoka. Weber Connectin avulla ruokien viimeistely ei ole ollut koskaan helpompaa. Se on grilliin integroitu yksityiskohtaisia ohjeita antava grillausopas, joka ilmoittaa muunmuassa kun pihvisi on valmis käännettäväksi tai milloin ruokasi alkaa olla valmis - ja kaikkea siltä väliltä. Sisäänrakennetulla WEBER CONNECT -ohjaimella (A) voit ohjata WEBER SMOKEFIRE -grillisi kaikkia toimintoja. Ohjaimella voit sytyttää grillin, valita lämpötila-asetukset, valvoa ruoan valmistumista ja paljon muuta.

SmokeFire EX4 GBS pellettigrillin vahvuuksia ovat:

1. Nopea esilämmitys. Pelletit syötetään grilliin vaihtelevalla nopeudella toimivalla työntöruuvilla, minkä jälkeen ne putoavat suoraan lämmityselementin päälle.
2. Responsive Incline Drive -tasavirtamoottori on suunniteltu varta vasten ehkäisemään työntöruuvien jumitumista.
3. Lämpö jakautuu tasaisesti Flavorizer Bars -tankojen läpi.
4. Kuumenee nopeasti, saavuttaa 315° lämpötilan täydelliseen paistamiseen.
5. Helppo ylläpitää ja puhdistaa. Kulmikkaat Flavorizer Bars -tangot kanavoivat rasvan grillin keskiosan läpi helposti irrotettavaan laatikkoon.
6. Suunniteltu kestävä. Kestävä posliiniemaloitu pinta auttaa ehkäisemään pinnan ruostumista, halkeilua tai lohkeilua. Flavorizer Bars -tangot on suunniteltu kuumentamaan koko grillausalue tasaista lopputulosta varten. Ainutkertaiset Flavorizer Bars -tangot päästävät liekit kosketuksiin ruoan kanssa upean paistopinnan saamiseksi.