

SmokeFire EPX6 Holzpelletgrill Stealth Edition black



reddot winner 2022



Allgemeine Produktdaten

Modell	SmokeFire EPX6
Hersteller	WEBER GRILL
Artikelart	Neuware

Angebotspreis

1.599,00 €

Regulärer Preis: ~~2.299,00 €~~

Sie sparen

30%

Zahlungs- und Lieferbedingungen

Zahlungsbedingungen Bar und EC-Karten Zahlung

Lieferbedingungen **Abholung vor Ort**

Bemerkung

SMOKEFIRE EPX6 STEALTH EDITION Hochmoderner, komplett in schwarz gehaltener Holzpellet-Grill mit Weber Connect-Technologie. Endlose Grillmöglichkeiten dank Weber Crafted Kompatibilität und Weber Connect Integration. Einfache und komfortable Handhabung, die das Beste aus allen Grilltypen vereint. TOP FEATURES: Grillflächenbeleuchtung: Optimal fürs Grillen im Dunkeln?? Temperaturbereich von 95–315 °C: Der Temperaturbereich von 95 bis 315 °C sorgt für Vielseitigkeit beim Anbraten, Räuchern, Backen, Rösten und allem dazwischen. Intelligente Weber Connect Technologie: Erhalten sie Benachrichtigungen am Grill oder auf dem Smartphone mit der Weber Connect Schritt-für-Schritt-Grillanleitung. Sie können die Temperatur des SmokeFire auch direkt über dein Smartphone regeln. Crafted Grillrost aus Edelstahl: Mehr grillen mit zwei großen Grillflächen. Das herausnehmbare Mittelstück des unteren Rosts können sie durch Einsätze des Crafted Gourmet BBQ System, wie den Pizzastein, Sear Grate, Dutch Oven oder einen anderen der vielen Crafted Einsätze austauschen. Asche- und Fettauffangsystem für leichte Reinigung: Das exklusive Reinigungssystem des SmokeFire macht die Reinigung zum Kinderspiel, weil Asche und Fett in einer herausnehmbaren Schublade aufgefangen werden. Verschmutzte Fetteimer gehören damit der Vergangenheit an.?? Smokeboost für den Extrahauch Rauch: Verleihen sie Ihrem Grillgut mit dem SmokeBoost ein unwiderstehlich gutes, rauchiges Aroma. Stellen sie den Geschmacksmodus dazu einfach vor Beginn oder innerhalb der ersten ein bis zwei Stunden des Grillvorgangs deines SmokeFire ein. WEITERE TECHNISCHE ANGABEN: Integriertes Weber Connect: Der Schritt-für-Schritt-Grillassistent. Mit digitalem Weber Connect-Displays zur detaillierten Temperaturkontrolle sowie 2 Temperaturlühlern. Elektrische Temperaturkontrolle: ermöglicht eine konstante Temperatur im Bereich von 95-315°C Extra leistungsstarker Motor: sorgt für schnelles Vorheizen und hält eine gleichmäßige Temperatur aufrecht. Komplett matt schwarzes Design: für ein Premium Look & Feel Grillflächenbeleuchtung: Optimal fürs Grillen im Dunkeln Grillrost aus Edelstahl WEBER CRAFTED kompatibel: ermöglicht die Verwendung aller Grillrost-Einsätze 2-stufiges Grillrostsystem: viel Platz z.B. für zwei Briskets und vier Schweineschultern gleichzeitig Durchdachtes Reinigungs-System: sorgt für eine saubere Verbrennung der Holzpellets und verhindert, dass die Asche in die Grillkammer und somit auf das Grillgut gelangt. Trichter: 9 kg Fassungsvermögen – reicht für ganztägiges Räuchern Porzellanemailliert Deckel und Kessel: langlebig und einfach zu reinigen, Edelstahl Flavorizer Bars

Spezifikationen

Art/Kategorie Garten • Grills & Feuerstellen • Kohlegrills

Farbe und Materialien

Farbe schwarz

Händler

Firma Lüchau Baustoffe GmbH
Tel. 04103/ 8009-0
E-Mail info@luechau.de
Website <https://www.luechau.de/startseite>

Artikel-Standort

Straße Rissener Straße 142
PLZ 22880
Ort, Land **Wedel**, Deutschland





