

Weber Master Touch GBS Premium SE E-5775 57 cm black



Allgemeine Produktdaten

Modell	Master Touch GBS Premium SE E-5775 black
Hersteller	WEBER GRILL
Artikelart	Neuware
Artikelzustand	Neuwertig / Wie neu - Teilweise Originalverpackt, Zustand neuwertig (ohne Gewährleistung / Ausstellungsartikel)

Angebotspreis

379,00 €

Regulärer Preis: 419,00 €

Verfügbare Menge: Auf Anfrage

Sie sparen

10%

Zahlungs- und Lieferbedingungen

Zahlungsbedingungen Bar und EC-Karten Zahlung

Lieferbedingungen **Abholung vor Ort**

Bemerkung

Jetzt inklusive Weber Sear Grate im Wert von 64,99 EUR Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit einem perfekten Steak: Mit dem Sear Grate erhalten Sie ganz einfach die gewünschte rautenförmige Grillmarkierung. WEBER MASTER TOUCH GBS PREMIUM SE E-5775, 57 CM Ob Grillen, Räuchern oder Low & Slow Funktion, der Master-Touch bietet unendliche Möglichkeiten bei maximalem Komfort. Mit dem Scharnierdeckel, der iGrill Halterung und dem Edelstahl GBS-Grillrost sind keine Grenzen mehr gesetzt. Der Master-Touch Premium 3-in-1 setzt neue Maßstäbe im Holzkohlegrill-Segment. Mit ihm lässt sich einfach alles zubereiten: von Steaks und Würstchen über gebratenes Geflügel oder Fisch bis hin zu Spare Ribs oder Brisket, die im Low & Slow-Verfahren schonend gegart werden. Das integrierte GBS-Grillrost ermöglicht zudem unzählige Zubereitungsmethoden. Zum Beispiel im Wok, Pfanne, Dutch Oven oder Waffeleisen. Dank des Deckelscharniers lässt sich der Deckel schnell auf- und zuklappen. Der neue Char Ring und die Diffusor-Platte sorgen für absolute Hitzekontrolle. Und Produktdetails wie die iGrill-Halterung ermöglichen, einen iGrill 2 oder iGrill Mini direkt am Grill zu befestigen. So ist das Thermometer immer in Reichweite für perfekte Grillergebnisse. Kurz: mit diesem innovativen Grill ermöglicht Weber Ihren Kunden zu Grillhelden zu werden! DIE TOP-FUNKTIONEN IM DETAIL PREMIUM DECKEL MIT SCHARNIER Dank des Deckelscharniers mit Federung lässt sich der Deckel schnell auf- und zuklappen. Die Deckelaufhängung kann bei Einsatz des Drehspießes einfach gelöst werden. OPTIMALE LUFTZUFUHR CHAR RING + DIFFUSOR-PLATTE Ermöglicht noch bessere Ergebnisse beim Grillen, Braten und Räuchern. Besonders beim Räuchern wird eine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet. Dank zusätzlicher Einstellungsoptionen am Kessel zum Räuchern und Niedrigtemperaturgaren wird das Grillen noch komfortabler. iGrill-HALTERUNG iGrill 2 oder iGrill Mini sind so immer in Reichweite und garantieren die optimale Kerntemperatur für die besten Grillergebnisse. GBS-GRILLROST AUS EDELSTAHL Der extrem langlebige Grillrost bietet unendlich viele Zubereitungsmöglichkeiten mit den einzigartigen Weber GBS-Einsätzen, die sich ganz einfach in den Rost einsetzen lassen. WEITERE AUSSTATTUNGSMERKMALE Porzellanemaillierter Deckel und Kessel: langlebig und leicht zu reinigen GBS-Grillrost aus Edelstahl: ermöglicht die Verwendung aller GBS-Einsätze Integriertes Deckelthermometer: zur Temperaturkontrolle während des Grillens Isolierter Lüftungsschieber: aus rostfreiem Aluminium Allwetterräder mit gummierter Lauffläche: für leichtes Bewegen des Grills Hitze- und UV-beständiger Duroplastgriff mit Hitzeschutz am Deckel One-Touch-Reinigungssystem aus Edelstahl: für ein einfaches Entfernen der Asche Einstellung zum Räuchern und Niedrigtemperaturgaren: sorgt für die passende Luftzufuhr Leicht zu öffnender Deckel mit Scharnier iGrill Halterung: damit das iGrill immer in Reichweite ist Char Ring und Diffuser Platte: erleichtern das Räuchern Duroplastgriff am Kessel: mit verlängerten Griffstegen und Besteckhaken inkl. Überzug für Lüftungsschieber am Aschetopf

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**

