Weber Summit Kamado E6 Holzkohlegrill 61 cm black

Allgemeine Produktdaten

Modell	Summit Kamado E&
Hersteller	WEBER GRILL
Artikelart	Neuware

Angebotspreis

1.299,00 €

Regulärer Preis: ~~1.499,00 €~~

Sie sparen

13%

Zahlungs- und Lieferbedingungen

Zahlungsbedingungen	Bar und EC-Karten Zahlung
Lieferbedingungen	Abholung vor Ort

Bemerkung

WEBER SUMMIT KAMADO E6 Das Highlight von Weber im Bereich Grillen und Räuchern mit Holzkohle setzt neue Maßstäbe und verfügt über Funktionen und Details, die es in dieser Form noch nicht gab. Der Weber Summit Kamado E6 ist ein reiner Holzkohlegrill und Smoker. Der sehr belastbare Stahlrahmen ist speziell dafür entwickelt worden, dass er den schweren und massiven Kessel tragen kann und dabei die nötige Stabilität hat. Der Rahmen steht auf drei sehr stabilen Beinen, die im unteren Bereich ebenfalls miteinander verbunden sind. Die Räder an den Beinen sorgen dafür, dass der Grill bequem bewegt werden kann, auch gerne mal über Schotter oder grobes Pflaster. Der Boden des Grills besteht aus Stahlstreben und dient als Ablage. Der Kessel sowie der Deckel besteht aus porzellanemailliertem, luftisoliertem und doppelwandigem Stahl, was dafür sorgt, dass die Hitze über einen sehr langen Zeitraum gehalten werden kann mit nur einer Portion Briketts. Der massive Rand des Deckels ist mit einer hitzebeständigen Dichtung ausgestattet und dichtet somit am Kessel perfekt ab. Außerdem befindet sich am Deckel ein großer und stabiler Griff aus rostfreiem Stahl, zum sicheren Öffnen und Schließen. Der GBS-Grillrost aus Edelstahl hat einen Durchmesser von 60 cm und bietet reichlich Platz, um auch eine große Gesellschaft zu begrillen. Er ist an zwei Seiten aufklappbar und ermöglicht so das Nachlegen von Briketts. Mit dem beliebten GBS-Grillrost lassen sich tolle Zubehör-Tools verwenden, wie z.B. der Pizzastein für die perfekte Pizza oder der Wok für asiatische Gerichte. Die große Besonderheit des neuen Summit Kamado Holzkohlegrills ist die dazugehörige luftisolierte und Diffusorplatte aus rostfreiem Stahl. Sie ist das wesentliche Tool dieses Grills, um präzise ein großes und diffuses bzw. indirektes Hitzefeld zu erzeugen, das über einen sehr langen Zeitraum konstant anhalten kann, bis zu 10 Stunden lang. Zusätzlich ermöglicht es die Platte, ein perfektes Räucherergebnis mit einer langen und schonenden Garzeit in einer konstanten Temperatur zu erreichen. Das Besondere hierbei ist, dass vor allem niedrige Temperaturen sehr lange gehalten werden können, was beim Räuchern und Slow and Low-Cooking essenziell ist. Die Diffusorplatte liegt über dem Kohlerost auf einem Ring auf, welcher außerdem dazu dient, die Position des Kohlerostes in der Höhe zu verändern, um den Summit Kamado Grill auch als einen gewöhnlichen Kugelgrill, wie z.B. einen Mastertouch, verwenden zu können. DIE WICHTIGSTEN MERKMALE UND BESONDERHEITEN Erhältlich in der Farbe Schwarz hoch belastbarer Stahlrahmen One-Touch™ Reinigungssystem (bekannt vom Weber Mastertouch) herausnehmbarer, stabiler Aschebehälter aus Aluminium Boden aus massiven Stahlstreben verriegelbarer Rollfuß Rapidfire® Deckelöffnung und Schieber (integrierter Anzündkamin) integriertes Deckelthermometer 3 Haken zum Aufhängen von Grillbesteck aufklappbarer Gourmet BBQ System Grillrost aus Edelstahl 60 cm massiver Deckelgriff aus rostfreiem Stahl Porzellanemaillierter, luftisolierter, doppelwandiger Kessel und Deckel luftisolierte Diffusorplatte aus rostfreiem Stahl höhenverstellbarer Kohlerost (2 Positionen) Einstellungsmöglichkeit für das Slow and Low-Cooking und Räuchern Grillfläche von insgesamt 2916 cm²

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