**Termékleírás**

Olyan grillsütőt keres, amely szinte minden ételt el tud készíteni és egyszerűen használható? A Barbecook Kamal Kamado 60/XL matt grillsütő nemcsak a stílusos megjelenésével hódít, hanem a sokoldalúságával és prémium minőségű anyaghasználatával is kiemelkedik a piacon. Ez a mullit alapú kerámiából készült kamado grill biztosítja a hő egyenletes és hosszú távú megtartását, amely a tökéletes grillezés kulcsa. Legyen szó grillezésről, füstölésről vagy lassú sütésről, ez a készülék garantáltan minden igényt kielégít.

Prémium anyagok és kiváló hőmegtartás

A Kamal Kamado 60/XL fő alapanyaga a kopásálló mullit kerámia, amely hosszú élettartamot és kiváló hőszigetelést garantál. Ez az anyag lehetővé teszi, hogy a faszénnel való sütés során a hőmérsékletet pontosan szabályozhassa és hosszabb ideig fenntartsa. Az extra jó záródásról a rugalmas és tartós dróthálós tömítés gondoskodik, így a készülék teljesen légmentesen zárható, megőrizve a hőt és a füstöt az intenzív ízek elérése érdekében.

A rozsdamentes acél faszén kosár tovább növeli a tartósságot és a biztonságot, miközben az öntött alumínium szellőzőnyílás lehetővé teszi a levegőellátás precíz szabályozását. A grill méretei 138x84x110,5 cm, a 80 cm-es munkamagasságnak köszönhetően pedig kényelmesen használható hosszabb grillezések során is.

Kényelmes használat és egyedi funkciók

A Kamal Kamado 60/XL grillel minden főzés könnyedén indul. A négy masszív görgő segítségével egyszerűen mozgathatja a készüléket, amelyet a két beépített fék biztosan a helyén tart. Az állítható levegőellátás segítségével precízen szabályozhatja a hőmérsékletet az alsó csúszka és a felső szelep segítségével.

A készülék 53 cm átmérőjű rozsdamentes acél grillrácsa elég nagy ahhoz, hogy akár 12 fő számára készítsen finom ételeket egyszerre. A grillező felület mellett a készülék két oldalsó, összecsukható munkalappal is rendelkezik, amelyek ideálisak az alapanyagok előkészítéséhez.

Grillezés, füstölés és lassú sütés egyetlen készülékkel

A Kamal Kamado sokoldalúságát a különböző grillezési technikák teszik igazán egyedivé. A mellékelt hővédő kerámia tányérokat használva indirekt grillezési módot választhat, amely tökéletes például nagyobb húsok lassú sütéséhez. Amennyiben közvetlen hőre van szüksége, egyszerűen távolítsa el a hővédő tányérokat, és élvezze a faszén adta intenzív hőt.

A rácsok mellett különféle kiegészítők is elérhetők, amelyek tovább bővítik a grillezési lehetőségeket, például öntöttvas rácsok, pizzakő és füstölő doboz.

Egyszerű tisztítás és tárolás

A Kamado grill tisztítása sem igényel különösebb erőfeszítést. A durvább szennyeződéseket egyszerűen elégetheti, ha a készüléket 260 °C-ra felmelegíti 30 percre. Ezután egy puha kefével távolítsa el a maradványokat, ürítse ki a hamutartót, és mossa el a rozsdamentes acél rácsokat. A kerámia külső felületet egy nedves ruhával tisztítsa meg, majd törölje szárazra.

Miért válassza a Barbecook Kamal Kamado 60/XL grillsütőt?

A Kamal Kamado nemcsak egy hagyományos grillsütő, hanem egy igazi többfunkciós konyhai eszköz, amely lehetővé teszi a grillezés, füstölés és lassú sütés összes előnyének kihasználását. Az innovatív anyaghasználat, a felhasználóbarát kialakítás és a praktikus tisztítási lehetőségek miatt ez a grillsütő hosszú távú befektetés, amely minden alkalommal kiváló eredményt nyújt.

Válassza a Kamal Kamado 60/XL-t, és varázsoljon minden grillezést felejthetetlen élménnyé! Rendelje meg most, és élvezze a prémium minőségű grillezés örömét otthonában!

mullit alapú kerámia: kopásálló és erős anyag

extra jó záródás a rugalmas és tartós tömítésnek köszönhetően

öntött alumíniumból szellőzőnyílás

hővédő indirekt grillezéshez

kiváló minőségű faszén kosár rozsdamentes acélból

mérete: 138x84x110,5 cm

tömege: 106 kg

grillfelület átmérője: 53 cm

állítható levegőellátás: igen

hamutartó: igen

fedél: igen

integrált hőmérő a fedélben: igen

fedő fogantyúval: igen

fogantyúk száma: 1