Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 04:48

Link do produktu: https://www.redvelvet.pl/grill-kamado-ceramiczny-cezar-61-cm-p-306.html

Grill Kamado ceramiczny CEZAR 61 cm

Cena	**4 999,00 zł**
Cena poprzednia	~~**9 999,00 zł**~~
Dostępność	**Dostępność - 3 dni**
Czas wysyłki	**14 dni**

Opis produktu

Kamadogrill Ceramiczny "CEZAR" z akcesoriami 61 cm, czarny

Idealny Grill Ceramiczny Kamado dla Rodzin i Przyjaciół

Technologia Ceramiczna dla Doskonałego Grillowania

Grille KAMADO stanowią doskonałe narzędzie dzięki zastosowaniu ognioodpornej ceramiki. Powierzchnia grilla pokryta błyszczącą ceramiczną glazurą zapewnia trwałość oraz odporność na pęknięcia. To innowacyjne rozwiązanie umożliwia pieczenie, grillowanie, a nawet wędzenie potraw z doskonałym utrzymaniem ciepła i regulacją temperatury do 400 °C. Odkryj możliwości pieczenia pizzy, chleba, a także tradycyjnych dań, nadając im wyjątkowy aromat ogniska.

Opał i Ekologiczne Aspekty Grillowania

Dzięki zastosowaniu węgla drzewnego jako paliwa, grillowanie staje się bardziej ekologiczne i pozbawione niechcianych domieszek, wpływających na smak potrawy. Węgiel drzewny pozostawia minimalną ilość popiołu, zapewniając czyste i naturalne warunki do gotowania. To nie tylko sposób na smaczne potrawy, ale również dbałość o środowisko.

Funkcjonalność i Konstrukcja Grilla Kamado

Ceramiczny Grill Kamado Bono MEDIA oferuje nie tylko doskonałe warunki pieczenia. Dzięki dwustrefowemu systemowi grillowania, możliwe jest przygotowywanie różnorodnych dań - od szybkich potraw na bezpośrednim ogniu po długie procesy low&slow. Regulacja strumienia powietrza oraz temperatura sprawiają, że grillowanie staje się równie łatwe jak korzystanie z tradycyjnego pieca kuchennego.

Wyjątkowa Konstrukcja Grilla Kamado

Grill Kamado to połączenie ceramicznej powierzchni z innowacyjnym systemem paleniska. Regulowane wywietrzniki powietrza kontrolują temperaturę, a wbudowany termometr pozwala monitorować stopień pieczenia potraw. To nie tylko grill – to doskonałe narzędzie do przygotowywania rozmaitych potraw, które zachwycą rodzinę i przyjaciół.

Cechy techniczne grilla Kamado:

• Średnica grilla: 61 cm.

• Średnica powierzchni do pieczenia: 52 cm.

• Wymiary:
wysokość133 cm
szerokość 61 cm
głębokość 51cm.

• Waga 75 kg

Osłona ochronna grilla

Pokrowiec grilla, wykonana z wysokiej jakości materiału, jest trwała i odporna na wszystkie warunki pogodowe i temperatury. Doskonale chroni Twój grill przed negatywnym wpływem środowiska.

Termometr temperatury ciepła

Podstawka do grillowania ze stali nierdzewnej służy do podnoszenia deflektora lub kamienia do pizzy, aby zapobiec bezpośredniemu nagrzaniu.

Podstawka do gotowania kurczaka, dzięki niej kurczak gotowany jest równomiernie od środka i na zewnątrz. Tak upieczone mięso będzie soczyste.

Kamień do wypiekana Pizzy.

Pieczenie pizzy w domu staje się coraz bardziej popularne wśród młodych, pełnych entuzjazmu ludzi. Robiąc pizzę w domu, możesz swobodnie eksperymentować i wybierać najlepsze składniki. Kamienia można również użyć do wypieku chleba i ciasta francuskiego. Twoje produkty zostaną równomiernie przypieczone, tak jakby były upieczone w piecu do pizzy. Ten kamień doskonale nadaje się do rozmrażania już przygotowanej, mrożonej pizzy i podgrzewania już przygotowanych potraw. Kamień nie wymaga specjalnej pielęgnacji.

Podstawka do pieczenia żeber

Jeśli uwielbiasz smażone żeberka, to na pewno spodoba ci się ten stojak do smażenia żeber. Dzięki tej podstawce nie musisz umieszczać żeber bezpośrednio na grillu. Podczas pieczenia zarówno strumień powietrza, jak i dym będą odpowiednio rozłożone, dzięki czemu żeberka będą się równomiernie upieczone i idealnie upieczone.

Popielnik do czyszczenia popiołu.

Za pomocą tego narzędzia skutecznie usuniesz niewielkie ilości popiołu nagromadzonego na grillu. Aby zapewnić jakość działania grilla, konieczne jest regularne czyszczenie popiołu.

Technologia ceramiczna Kamado

Grill Kamado ceramiczny wykonany jest z wysokiej jakości ceramiki, która zapewnia doskonałą izolację cieplną oraz stabilność temperatury. System regulacji dopływu powietrza pozwala na precyzyjne sterowanie procesem grillowania, pieczenia i wędzenia.

Aby zachować trwałość urządzenia, zaleca się stosowanie dedykowanego węgla drzewnego oraz regularne czyszczenie rusztu i paleniska.