

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



### Affumicare, rosolare, arrostitire e altro ancora

L'intervallo di temperatura completo da 80 a 315 °C consente di affumicare, rosolare e arrostitire sullo stesso barbecue.



### Cibi più belli e dal sapore incredibile

La cottura DirectFlame permette di ottenere una gustosa rosolatura, dorata e croccante. Senza un grande diffusore che blocchi la fiamma, puoi ottenere cibi belli quanto deliziosi, con striature marcate, una bella doratura e una crosticina



### Rosola su ogni centimetro

La Sear Zone che si estende all'intera superficie di cottura riscalda in modo uniforme e sfrutta al massimo ogni centimetro del barbecue, così puoi cuocere maggiori quantità di cibo.



### Raggiungi la temperatura e mantienila costante

Rapid React PID riscalda il barbecue fino a raggiungere la temperatura impostata in 15 minuti o meno\*, garantisce un rapido recupero della temperatura dopo l'apertura del coperchio e mantiene una temperatura costante in condizioni di freddo. \*Basato su condizioni di laboratorio a temperatura ambiente di 25 °C con combustibile a pellet di legno di alta qualità.



### Intensifica il sapore affumicato

L'impostazione SmokeBoost mantiene la temperatura a 80 °C, ottimizzando l'assorbimento del fumo nel cibo e intensificandone il sapore.



### Cottura con il coperchio aperto

La modalità manuale fornisce un'alimentazione del combustibile e una velocità della ventola costanti per mantenere il calore uniforme mentre si cuoce alla piastra o quando si desidera tenere aperto il coperchio.