

Scopri Master-Touch Premium



Capacità di cottura 3 in 1:

Cucina hamburger, arrostiti il pollo o affumica il maiale sfilacciato con un solo barbecue. Questo barbecue a carbone 3 in 1 è in grado di grigliare, arrostito o affumicare lentamente: basta effettuare alcune semplici regolazioni.



Anello per affumicatura e piatto diffusore

Posizionare il carbone all'interno dell'anello per un consumo di combustibile efficiente durante l'affumicatura. Il piatto diffusore è posizionato sopra l'anello per deviare il calore dal cibo, mantenendo la temperatura bassa e costante per tempi di cottura e affumicatura lunghi.



Staffa per iGrill

Monta facilmente il tuo iGrill (venduto separatamente) sulla maniglia del braciere. Acquista un termometro collegato con l'app iGrill per cibi sempre perfettamente grigliati e affumicati.



Coperchio incernierato

Il coperchio è incernierato per una maggiore praticità e può essere rimosso per utilizzare il girarrosto.



Griglie di cottura Gourmet BBQ System

Rimuovi l'insero circolare della griglia e sostituiscilo con una piastra, un supporto per pollame, una pietra per pizza, o uno dei tanti accessori Gourmet BBQ System. Le griglie incernierate facilitano l'aggiunta di carbone durante la cottura sulla griglia.



Ritenzione superiore del calore

Il coperchio e il braciere smaltati trattengono il calore per una temperatura costante e una cottura uniforme. La finitura impedisce inoltre la formazione di ruggine, screpolature e sfogliatura della vernice, e resiste alle alte temperature di cottura.