

Merk: Weber

Model: 7666

€ 69,99

Excl. BTW: € 57,84



Omschrijving

Met de houtskoolwarmteverdeler van Weber voor kettle-houtskoolbarbecues van 57 cm stel je je barbecue eenvoudig in om op hoge temperatuur te grillen of om juist low-and-slow te barbecueën. De verdeler bestaat uit een kegel en diffuserring en zorgt voor een constantere temperatuur. Handig voor de minder ervaren grillers en perfect voor professionals die een nieuw niveau van grillmeesterschap willen bereiken. De kegel houdt de houtskool 7 uur lang op zijn plek voor low-and-slow barbecueën bij gebruik van houtskoolbriketten, terwijl de diffuserring voor gelijkmatige warmte zorgt over het hele grilloppervlak, zodat je voldoende ruimte hebt voor grotere gerechten zoals spareribs, varkensschouder en meer. De kegel kan ook worden gebruikt om een zeer hoge temperatuur te bereiken om te grillen en om efficiënte convectiewarmte te creëren voor knapperige vleugeltjes en groenten en vlees met een krokant korstje. Heerlijk...

- Tot 7 uur langzaam garen (110°C-135°C) zonder bij te vullen
- De diffuserring maximaliseert het oppervlak van het grillrooster van 57 cm voor indirect low-and-slow gebruik
- Extra hoge, directe warmte voor grillen; convectiewarmte voor krokante kippenvleugels
- Ruimte voor waterreservoir om vocht en smaak bij low-and-slow koken te optimaliseren
- De kegel kan in de barbecue blijven voor veelvuldig, probleemloos gebruik
- De diffuserring kan uit elkaar worden gehaald zodat deze compact opgeborgen kan worden

Specificaties

ALGEMEEN

Aantal onderdelen	2
-------------------	---

FYSIEKE KENMERKEN

Kleur	Grijs	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
-------	-------	-----------	-----------------------