

# SmokeFire EX6 GBS Puupelletigrilli

Kaikki suosikkiruokasi maistuvat paremmilta ulkogrillissä valmistettuina. 95-315 °C lämpötilavälin ansiosta SmokeFire on erittäin monipuolinen grilli, jolla voit muun muassa paistaa pihvejä, savustaa rintapaistia tai valmistaa piirakoita. Voit valmistaa täydellisiä puoliraakoja pihvejä, hitaasti kypsytettyjä grillikylkiä, pizzoja, jälkiruokia, hampurilaisia tai mitä tahansa mielesi tekee. Jos haluat saavuttaa unohtumattoman puugrillin maun, lisää ruokaan savua. Valitse Smoke Boost -toiminto grillauksen alussa, jolloin pelletit luovat savua ja kytevät 75- 95° lämpötilassa lisäten ruokaan hiukan savun makua. Hehkutulppa sytyttää pelletigrillin polttoaineen, samalla tavalla kuin sähköuunin lämmitysvastus. SmokeFire -grillit on valmistettu Yhdysvalloissa käyttäen maailmanlaajuisesti hankittuja komponentteja.

## Sisäänrakennettu Weber Connect

Ilmoituksia ja yksityiskohtaisia grillausohjeita Weber Connect -sovelluksella. Sisältää grillausajastimen ja ilmoittaa esimerkiksi, kun on aika kääntää tai tarjoilla ruoka. Weber Connectin avulla ruokien viimeistely ei ole ollut koskaan helpompaa. Se on grilliin integroitu yksityiskohtaisia ohjeita antava grillausopas, joka ilmoittaa muunmuassa kun pihvi on valmis käännettäväksi tai milloin ruokasi alkaa olla valmis - ja kaikkea siltä väliltä. Sisäänrakennetulla WEBER CONNECT -ohjaimella (A) voit ohjata WEBER SMOKEFIRE -grillisi kaikkia toimintoja. Ohjaimella voit sytyttää grillin, valita lämpötila-asetukset, valvoa ruoan valmistumista ja paljon muuta.

## SmokeFire EX6 GBS pelletigrillin vahvuuksia ovat:

1. Nopea esilämmitys. Pelletit syötetään grilliin vaihtelevalla nopeudella toimivalla työntöruuvilla, minkä jälkeen ne putoavat suoraan lämmityselementin päälle.
2. Responsive Incline Drive -tasavirtamoottori on suunniteltu varta vasten ehkäisemään työntöruuvien jumittumista.
3. Lämpö jakautuu tasaisesti Flavorizer Bars -tankojen läpi.
4. Kuumenee nopeasti, saavuttaa 315° lämpötilan täydelliseen paistamiseen.
5. Helppo ylläpitää ja puhdistaa. Kulmikkaat Flavorizer Bars -tangot kanavoivat rasvan grillin keskiosan läpi helposti irrotettavaan laatikkoon.
6. Suunniteltu kestävä. Kestävä posliiniemaloitu pinta auttaa ehkäisemään pinnan ruostumista, halkeilua tai lohkeilua. Flavorizer Bars -tangot on suunniteltu kuumentamaan koko grillausalue tasaista lopputulosta varten. Ainutkertaiset Flavorizer Bars -tangot päästävät liekit kosketuksiin ruoan kanssa upean paistopinnan saamiseksi.