

Maniero 6000 – газовый гриль с 4 основными горелками, 1 задней конфоркой и 1 инфракрасной горелкой, встроенной в боковой столик конфоркой. Данная модель отличается просторной жарочной поверхностью, равномерным нагревом и профессиональным набором функций.

В Maniero 6000 установлена инфракрасная горелка. Она позволяет сохранять продукты максимально сочными и придает им золотистую корочку. Гриль отлично подойдет для барбекю в кругу семьи и друзей.

Преимущества гриля Maniero 6000

- Авторозжиг и подсветка ручек управления;
- Боковая инфракрасная горелка мощностью 4,5 кВт
- Задняя конфорка мощностью 4,0 кВт.
- Корпус из нержавеющей стали и стали с порошковым покрытием.
- Крепления для установки вертела.
- Крючки для инструментов.
- 4 колеса со стопором.
- Шкаф для баллона с дверцами.

Удобный контроль температуры

Крышка гриля снабжена встроенным термометром. Он позволяет отслеживать температуру в гриле и реже открывать крышку, чтобы сохранять жар. Также термометр подскажет, когда нужно уменьшить мощность горения конфорок, чтобы продукты не подгорели.

Простое управление и быстрый набор температуры

Горелки Maniero 6000 оснащены системой авторозжига, что делает использование гриля более безопасным. В ручки управления интегрирована подсветка, поэтому готовить будет комфортно в любое время суток. Высокая производительность Maniero 6000 позволяет приступать к готовке через 5 минут после запуска. Угольным грилям такое точно не под силу.

Инфракрасная горелка

Встроенная в боковой столик инфракрасная горелка позволяет быстро обжарить продукты, которые остаются сочными и нежными внутри, а снаружи образуется золотистая корочка.

Мощные горелки и рассекатели пламени

- В котле Maniero 6000 установлено 4 газовые горелки по 3,5 кВт каждая. Они позволяют грилю быстро набирать температуру. Летом начинать готовить можно уже через 5 минут после старта. Зимой нужно подождать всего 10 мин.
- Каждую горелку защищают рассекатели пламени. Они препятствуют возникновению вспышек пламени, обеспечивают равномерное нагревание и придают блюдам неповторимый аромат барбекю.

Элементарный уход

Ухаживать за грилем просто:

- в процессе приготовления жир и отходы попадают в специальный поддон, который легко можно снять и почистить;
- решетку мыть не нужно, достаточно пройтись по ней щеткой для гриля или смятой фольгой;

- жир и кусочки ингредиентов, оставшиеся на поверхности гриля, легко отмываются с поверхности бытовыми моющими средствами.

Съемная решетка для подогрева

Готовьте на двух ярусах сразу! Дополнительная решетка из нержавеющей стали долго удерживает тепло и обеспечивает равномерный нагрев. Хотите дать продуктам дойти, разогреть или просто сохранить готовые блюда горячими? Переложите их на съемную решетку, и они сохранят температуру и аромат.

Всесезонное использование

Ручка и корпус из нержавеющей стали не деформируются при использовании. Крышка с отражающим экраном обеспечивает устойчивую температуру внутри и не раскаляется снаружи. Толстые стенки, мощные горелки и продуманная эргономика делают гриль Maniero 6000 всепогодным. Даже при - 10°C гриль работает безотказно, как швейцарские часы.

Технические характеристики

- Поверхность для жарки 760x430 мм
- Поверхность для разогрева 770x135 мм
- Габаритные размеры 1530x615x1187 мм
- Размер упаковки 915x640x600 мм
- Вес 68 кг