



GRAVITY SERIES™ 1050

DIGITALER HOLZKOHLE GRILL + SMOKER



Mit dem digitalen Holzkohlegrill + Smoker Gravity Series™ von Masterbuilt können Sie räuchern, grillen, braten, backen und vieles mehr. Stellen Sie die Temperatur auf dem digitalen Bedienfeld oder Ihrem Smart-Gerät ein und der Digital Fan™ hält die gewünschte Grilltemperatur aufrecht. Die wendbaren Gusseisen-Roste eignen sich perfekt zum Räuchern oder Anbraten bei hohen Temperaturen. Meistern Sie die Kunst des Grillens und Räucherns mit Holzkohle auf Masterbuilt.

PRODUKTBESCHREIBUNG

- 110 ° C in 10 Minuten oder 370 ° C in 15 Minuten
- Steuern Sie die Temperatur und die Garzeit mit dem digitalen Bedienfeld oder der Smart-Device über WLAN oder Bluetooth.
- Digital Fan™ für präzise Temperaturregelung.
- Der Gravity Fed™ Holzkohlebehälter fasst ca.4,5 kg Holzkohle für rund 15 Stunden bzw. 7 kg. Briketts für rund 12 Stunden, die Schwerkraft sorgt dafür dass Sie ständig Brennstoff für das Feuer zur Verfügung haben.
- Die wendbaren Gusseisen-Roste eignen sich perfekt zum Räuchern oder Anbraten bei hohen Temperaturen.
- Praktische ausklappbare Kabelaufbewahrung auf der Rückseite der Seitenablage, um Verlust oder Beschädigung der Stromversorgung zu vermeiden
- Eingebaute Temperaturanzeige und Fleischthermometer für immer perfekte Ergebnisse
- Klappbares Edelstahlablage und Edelstahl-Seitentisch für zusätzliche Vorbereitungsfläche.

SPEZIFIKATION

- 2 Jahre Garantie



GRAVITY SERIES™ 1050

DIGITALER HOLZKOHLE GRILL + SMOKER
MB20041220



VIEL PLATZ

87% größer als der Gravity Series 560.



KLAPPBARER FRONT-TISCH

Für extra Arbeitsfläche.



EINKLAPPBARE ROSTE

Erlaubt vollen Zugriff auf die Grillfläche.



AUSKLAPPBARER LAGERPLATZ

Um Kabel zu verstauen, wenn diese nicht gebraucht werden.