



Original Kettle | Cod. 4082070085

A marca **Weber** é sinônimo de tradição, lazer e boa gastronomia. Impulsionado por sua paixão por grelhar os melhores bifes para a família e amigos, o fundador de Weber, George Stephen, inventou a revolucionária churrasqueira em 1952. Sua linha satisfaz as necessidades culinária proporcionando momentos inesquecíveis e uma carne muito saborosa. Hoje a marca Weber abrange modelos de churrasqueiras a carvão, gás e elétrica, além de diversos acessórios, sendo sucesso no mundo inteiro.

FICHA TÉCNICA

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| EAN | 0077924002342 |
| Medidas: Fechada (LxAxP) ... | 57,2x100,3x63,5 cm |
| Med. com embal. (LxAxP) | 62,23x38,1x62,23 cm |
| Grill | Ø57 cm |
| Área de Cozimento | 0,14 m ³ |
| Peso líquido | 16,78 kg |
| Peso bruto | 16,78 kg |
| Cozimento | Carvão |
| Material Cuba e tampa | Aço esmaltado |
| Material Grade | Aço cromado |

BENEFÍCIOS

Mais durabilidade com o sistema de entrada e saída de ar em alumínio que não enferruja e proporciona a ventilação perfeita para o preparo do churrasco.

A tampa em **formato esférico** e a **tigela esmaltadas** em porcelana retêm o calor e ajuda a preservar o produto.

Melhor controle de temperatura com os abafadores, que permitem que você controle facilmente a temperatura dentro de sua churrasqueira sem levantar a tampa. Dessa maneira conseguimos atingir temperaturas suficientes para defumar, e temperaturas mais altas para selar peças de carne.

Gancho no interior da tampa para pendurar na cuba da churrasqueira.

Praticidade e facilidade de limpeza com o Sistema One-Touch: Sistema de limpeza com 3 lâminas que varre as cinzas para o coletor de cinzas de maneira prática e rápida, mesmo com a churrasqueira em funcionamento, além de atuar como segundo abafador.

Aceita todo tipo de carvão mas recomenda-se o uso do tipo briquete devido às suas vantagens, como maior temperatura da chama, regularidade térmica, menor índice de poluição e fácil manuseio, transporte e armazenagem.



Rodas para locomoção



Tampa e bowl resistentes a altas temperaturas



Alça de nylon



Sistema One-Touch



Entrada e saída de ar em alumínio



Prato coletor de cinzas

DETALHES

- » Rodas para locomoção.
- » Fácil transporte.
- » A grade de cozimento revestida de aço durável retém o calor e é fácil de limpar.
- » Ampla grelha de cozimento.
- » Alça em nylon ultra resistente.
- » Capa de proteção vendida separadamente: 4082070204.

ORIENTAÇÕES

- » Utilizar a churrasqueira apenas no exterior e em local bem ventilado.
- » Evitar contato das mãos com a superfície da tampa sob risco de queimaduras. Usar sempre as alças e pegadores.
- » Não utilizar a churrasqueiras a menos 1,5m de distância de materiais inflamáveis.
- » Não deslocar a churrasqueira enquanto estiver em uso, sob riscos de queimaduras ou acidentes.
- » Utilize a tampa o máximo de tempo possível pois auxilia na cocção, acelerando o tempo e evitando que os alimentos ressequem, além de impedir explosões de chamas.
- » Utilize acessórios específicos para churrasqueiras e a capa de proteção após a limpeza do produto.
- » Para maior durabilidade do produto utilize a capa de proteção, vendida separadamente.
- » Em ambientes de muita umidade, certifique-se de remover a tampa de vez em quando permitindo que a churrasqueira respire, para evitar o acúmulo de umidade por baixo da tampa.

LIMPEZA

- » Limpe sua churrasqueira logo após o uso. Do contrário, a gordura endurece e ela poderá formar uma crosta difícil de ser removida. Aguarde a grade ficar numa temperatura confortável para manipulação.
- » Para limpá-la, pré-aqueça a grelha em alta temperatura por 15 minutos com a tampa fechada e, em seguida, escove as grelhas com uma escova para grelha de aço Weber.
- » Em alguns casos mais difíceis, deixe a grelha de molho com água morna e detergente neutro por cerca de 10 minutos.
- » Se necessário, faça uma pasta grossa de bicarbonato de sódio e água e, com uma esponja de aço, esfregue toda a grelha. Espere 15 minutos e, então, utilize um pano limpo para retirar a pasta.
- » Após limpar a churrasqueira é recomendado secá-la completamente.
- » Para limpar a área externa da churrasqueira use um pano com água e detergente neutro.
- » Evite sabonetes com aditivos cítricos, como limão ou laranja, pois podem causar corrosão.

GARANTIAS

- » **Bowl e tampa:** 10 anos - sem ferrugem e queimaduras.
- » **Sistema de limpeza One-Touch:** 5 anos - sem ferrugem e queimaduras.
- » **Componentes de plástico:** 5 anos - exceto desbotamento ou descoloração.
- » **Todas as peças restantes:** 2 anos.