



Summit S-460 | Cod. 4082070113

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	0077924006531
Medidas: Fechada (LxAxP) ...	94,62x132,08x76,84 cm
Medidas: Aberta (LxAxP)	94,62x132,08x76,84 cm
Profund. c/ Manípulos	78,74 cm
Med. com embal. (LxAxP)	94,62x132,08x76,84 cm
Área de cozimento	3018,60 cm ²
Peso líquido	111,13 kg
Peso bruto	111,13 kg
Potência	48.800 BTUs/hora
Material Churrasqueira	Aço inox
Material Grade	Ferro fundido esmalta- do em porcelana
Queimadores	4
Ignição	Infinity
Pilhas	AAA
Tipo de Gás	Botijão
Entrada do Gás	lado esquerdo

BENEFÍCIOS

Mais benefícios com o Sistema GS4: abrange ignição infinity, queimadores, barras flavorizantes e sistema de coleta de gordura aperfeiçoado, facilitando a utilização e proporcionando uma experiência mais satisfatória com a churrasqueira. Acendimento superautomático à pilha.

Mais sabor com as barras flavorizantes: as barras possuem um ângulo projetado para distribuir o calor uniformemente por toda a superfície da churrasqueira. Afasta a gordura e outros resíduos dos tubos queimadores, protegendo de entupimentos e direcionando ao sistema de coleta de gordura. Também vaporiza os sucos e gotas de gordura, convertendo-os no delicioso aroma e sabor do churrasco.

Mais facilidades com o sistema coleto de gordura: direciona todos os resíduos para uma bandeja de coleta de gordura que fica sob a caixa de cozimento, a uma distância segura dos tubos queimadores, para evitar que a gordura pegue fogo. É de fácil limpeza, removível e descartável.

Obtenha marquinhas de churrasco com as grades de cozimento produzidas em ferro fundido esmaltado em porcelana. Elas retém o calor, o que ajuda a produzir as tão desejáveis marquinhas de grelha, além de desenvolver sabor no seu grelhado.

Sistema grill out: possui um sensor de inclinação embutido, ao acionar a tecla de força, a luz acende quando a tampa da churrasqueira é aberta.



Barras Flavorizantes



Queimadores



Ignição Infinity



Termômetro



Sistema Coletor
de Gordura

DETALHES

- » Built in: planejada para ser embutida, assim fica fácil servir convidados sem sujar ou esfumaçar.
 - » Acabamento em inox combina com ambientes retrô ou inovadores.
 - » Termômetro na tampa.
 - » Queimador para selagem.
 - » Queimador infravermelho.
 - » Barras flavorizantes.
 - » 2 andares de grelha.
 - » Botões iluminados.
 - » Coletor de gordura.
 - » Gabinete de armazenagem.
 - » Suporte de utensílios.

ORIENTAÇÕES

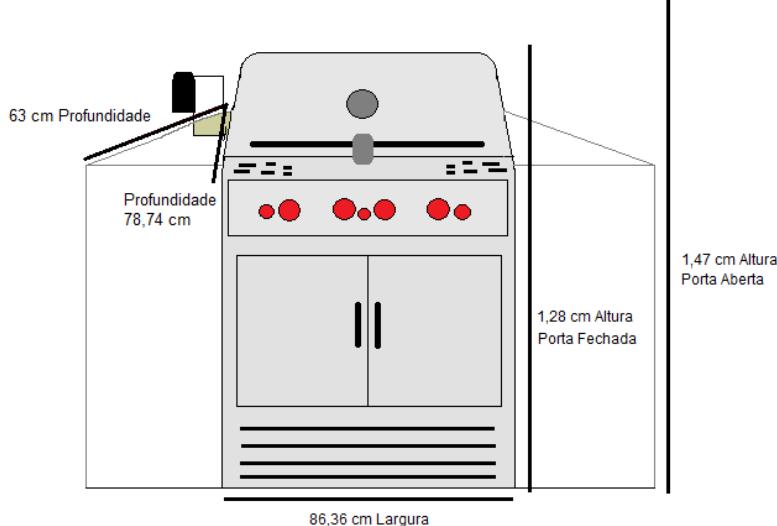
- » As churrasqueiras são projetadas para trabalhar exclusivamente com gás de botijão, e a Weber não recomenda a conversão das churrasqueiras ao gás natural. A MCassab não realiza a adequação do item ao gás natural e não assume qualquer responsabilidade pela modificação.
- » O kit gás não acompanha o produto. Após a aquisição do mesmo, é necessário entrar em contato com a assistência técnica através do telefone (11- 2162-7616 para São Paulo) ou (0800 7706-222 demais regiões) para solicitar a instalação e envio do kit.
- » Nunca colocar o botijão dentro do rack sob risco de explosões.
- » Após o primeiro uso da churrasqueira, as grades escurcem naturalmente por conta da temperatura.

LIMPEZA

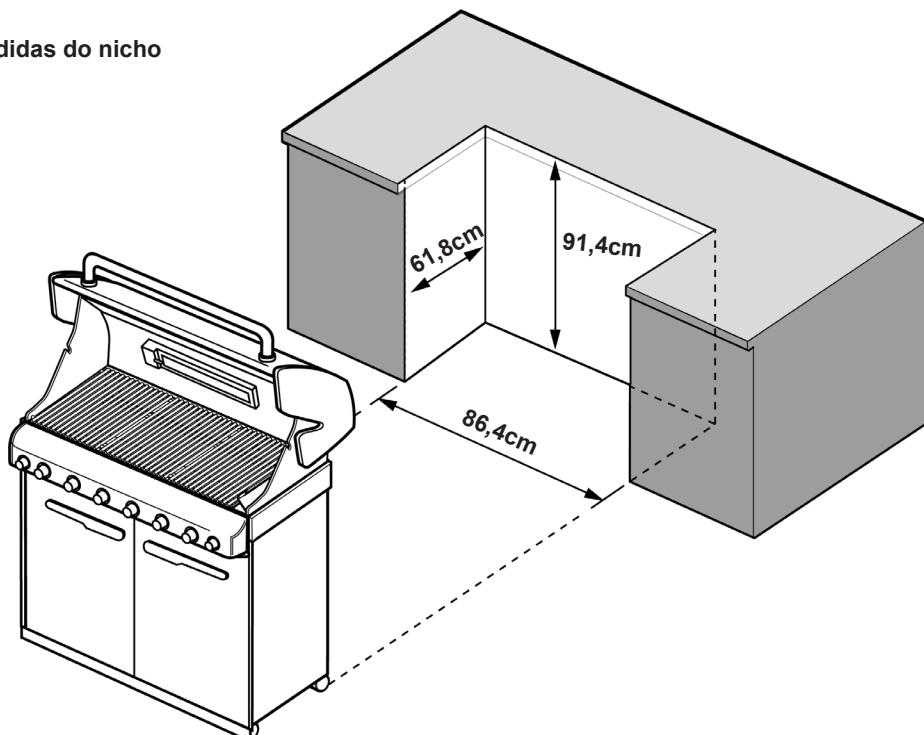
- » Limpe sua churrasqueira logo após o uso. Do contrário, a gordura endurece e ela poderá formar uma crosta difícil de ser removida. Aguarde a grade ficar numa temperatura confortável para manipulação.
- » Para limpá-la, pré-aqueça a grelha em alta temperatura por 15 minutos com a tampa fechada e, em seguida, escove as grelhas com uma escova para grelha de aço Weber.
- » Em alguns casos mais difíceis, deixe a grelha de moho 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.
- » Pra 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.

INSTALAÇÃO

Medidas do produto



Medidas do nicho



GARANTIAS

- » **A garantia seguirá os termos da legislação vigente, sendo válida para churrasqueiras a gás da série Weber® Summit® adquiridas em outubro de 2017 ou mais tarde. Esta garantia não cobre a série Summit® grelhadores a gás adquiridos antes desta data.**
- » **Todas as peças:** 10 anos - excluindo desgastes e rompimentos normais de uso do produto.