



Summit Carvão | Cod. 4082070202

Com a Summit Carvão você poderá preparar os melhores cortes e legumes mais deliciosos de maneira prática e confortável.

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 culinárias 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	0077924041891
Medidas: Fechada (LxAxP) ...	122x110,5x76,2 cm
Med. com embal. (LxAxP)	98,43x51,44x69,22 cm
Grill	Ø57 cm
Área de Cozimento	0,35 m ³
Cap. do cesto de carvão	9 kg
Peso líquido	43,09 kg
Peso bruto	43,09 kg
Cozimento	Carvão
Material Cuba e tampa	Aço esmaltado
Material Grade	Aço cromado

BENEFÍCIOS

3 métodos de preparo: direto, para pequenos alimentos; indireto, para peças maiores; e defumação, mais conhecido como "cozimento baixo e lento".

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, retendo a temperatura para um cozimento lento distribuindo de maneira uniforme.

Prato difusor resiste, com ar entre as camadas, que desviam o calor dos alimentos, mantendo as temperaturas baixas e uniformes, para longos preparos de cocção.

Amplia a área de cozimento ao preparar o alimento de forma indireta.

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.

Cesto para carvão com capacidade de até 9 kg.

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.



Saída de fumaça



Tampa e bowl resistentes a altas temperaturas



Mesa lateral



Gancho de ferramentas



Cesto de carvão



Coletor de cinzas

DETALHES

- » Novo design do respiradouro indica a ventilação ideal para: apagar brasa / defumar / grelhar
- » Rodas para locomoção.
- » A grade de cozimento revestida de aço durável retém o calor e é fácil de limpar.
- » Grelha articulada de cozimento, permite adicionar mais carvão.
- » Alça em nylon ultra resistente.
- » Termômetro integrado na tampa.
- » Ganchos para ferramentas.
- » Amplo cesto para carvão.
- » Pegador de carvão.
- » Separadores de carvão.
- » Bancada lateral e cesto em aço inoxidável.

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.
- » **Grelhas em aço inoxidável:** 5 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.