

Стойки для гриля серии SVT

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: kir@nt-rt.ru || сайт: <https://kasai.nt-rt.ru/>

Стойка для Robata Kasai Konro (для гриля Nano Pro Kasai) SVT-16076



Наши новые стойки Robata для грилей Kasai изменяют стиль жизни ценителей древесного угля. Это выводит наши грили на новый уровень и позволяет превратить их из оборудования, которое используется для приготовления небольшого количества ингредиентов одновременно, в то, на котором теперь можно готовить все меню. Стойка Robata легко устанавливается на имеющийся у вас гриль Kasai без каких-либо дополнительных приспособлений.

При приготовлении на наших решетках Robata идея заключается в том, чтобы сначала сделать древесный уголь как можно более обжигающим (особенно это касается нашего Бинчо, так как он самый горячий из доступных), а затем поддерживать постоянный жар углей. Блюда, которые нужно поджарить с хрустящей корочкой и которые нравятся горячими (например, мясо и овощи), будут готовиться прямо на углях, а средний и верхний уровни идеально подходят для легкого копчения и медленного приготовления. Существует также трехуровневый подход, при котором мясо может быть обжарено до совершенства на базовом уровне, поднято для прожарки, а затем поднято повыше, чтобы дать ему остыть. Высоту 2-х полок из нержавеющей стали можно дополнительно регулировать, чтобы обеспечить идеальную температуру и пространство между полками для ваших нужд в приготовлении пищи.

Верхняя полка Robata идеально подходит для хранения продуктов, так как она не сильно нагревается, а средняя полка идеально подходит для медленного приготовления крупных кусков мяса.

Как и наши грили Kasai, эти стеллажи Robata выполнены из стильной матовой нержавеющей стали, которую можно мыть в посудомоечной машине, и включают в себя 2 дополнительные полки для приготовления пищи на разной высоте, которые легко снимаются. Поскольку на полках используется та же сетка, что и в наших грилях Kasai, дополнительные полки можно легко приобрести, купив новую сетку Kasai.

Основные характеристики:

2 полки из нержавеющей стали

Изготовлен из нержавеющей стали марки с матовой отделкой зернистостью

Рабочая температура от 107°C до 350°C

Размеры: 315 мм (Д) x 235 мм (Ш) x 370 мм (В)

Стойка для Robata Kasai Konro (для гриля Little Kasai) SVT-16077



Наши новые стойки Robata для грилей Kasai изменяют стиль жизни ценителей древесного угля. Это выводит наши грили на новый уровень и позволяет превратить их из оборудования, которое используется для приготовления небольшого количества ингредиентов одновременно, в то, на котором теперь можно готовить все меню. Стойка Robata легко устанавливается на имеющийся у вас гриль Kasai без каких-либо дополнительных приспособлений.

При приготовлении на наших решетках Robata идея заключается в том, чтобы сначала сделать древесный уголь как можно более обжигающим (особенно это касается нашего Бинчо, так как он самый горячий из доступных), а затем поддерживать постоянный жар углей. Блюда, которые нужно поджарить с хрустящей корочкой и которые нравятся горячими (например, мясо и овощи), будут готовиться прямо на углях, а средний и верхний уровни идеально подходят для легкого копчения и медленного приготовления.

Существует также трехуровневый подход, при котором мясо может быть обжарено до совершенства на базовом уровне, поднято для прожарки, а затем поднято повыше, чтобы дать ему остыть. Высоту 2-х полок из нержавеющей стали можно дополнительно регулировать, чтобы обеспечить идеальную температуру и пространство между полками для ваших нужд в приготовлении пищи. Верхняя полка Robata идеально подходит для хранения продуктов, так как она не сильно нагревается, а средняя полка идеально подходит для медленного приготовления крупных кусков мяса.

Как и наши грили Kasai, эти стеллажи Robata выполнены из стильной матовой нержавеющей стали, которую можно мыть в посудомоечной машине, и включают в себя 2 дополнительные полки для приготовления пищи на разной высоте, которые легко снимаются. Поскольку на полках используется та же сетка, что и в наших грилях Kasai, дополнительные полки можно легко приобрести, купив новую сетку Kasai.

Основные характеристики:

2 полки из нержавеющей стали

Изготовлен из нержавеющей стали марки с матовой отделкой зернистостью

Рабочая температура от 107°C до 350°C

Размеры: 410 мм (Д) x 270 мм (Ш) x 370 мм

Стойка для Robata Kasai Konro (для гриля Medium Wide Kasai) SVT-16078



Наши новые стойки Robata для грилей Kasai изменяют стиль жизни ценителей древесного угля. Это выводит наши грили на новый уровень и позволяет превратить их из оборудования, которое используется для приготовления небольшого количества ингредиентов одновременно, в то, на котором теперь можно готовить все меню. Стойка Robata легко устанавливается на имеющийся у вас гриль Kasai без каких-либо дополнительных приспособлений.

При приготовлении на наших решетках Robata идея заключается в том, чтобы сначала сделать древесный уголь как можно более обжигающим (особенно это касается нашего Бинчо, так как он самый горячий из доступных), а затем поддерживать постоянный жар углей. Блюда, которые нужно поджарить с хрустящей корочкой и которые нравятся горячими (например, мясо и овощи), будут готовиться прямо на углях, а средний и верхний уровни идеально подходят для легкого копчения и медленного приготовления. Существует также трехуровневый подход, при котором мясо может быть обжарено до совершенства на базовом уровне, поднято для прожарки, а затем поднято повыше, чтобы дать ему остыть. Высоту 2-х полок из нержавеющей стали можно дополнительно регулировать, чтобы обеспечить идеальную температуру и пространство между полками для ваших нужд в приготовлении пищи. Верхняя полка Robata идеально подходит для хранения продуктов, так как она не сильно нагревается, а средняя полка идеально подходит для медленного приготовления крупных кусков мяса.

Как и наши грили Kasai, эти стеллажи Robata выполнены из стильной матовой нержавеющей стали, которую можно мыть в посудомоечной машине, и включают в себя 2 дополнительные полки для приготовления пищи на разной высоте, которые легко снимаются. Поскольку на полках используется та же сетка, что и в наших грилях Kasai, дополнительные полки можно легко приобрести, купив новую сетку Kasai.

Основные характеристики:

2 полки из нержавеющей стали

Изготовлен из нержавеющей стали марки с матовой отделкой зернистостью

Рабочая температура от 107°C до 350°C

Размеры: 470 мм (Д) x 360 мм (Ш) x 370 мм (В)

Стойка для Robata Kasai Konro (для гриля Long Kasai) Kasai-Konro-Robata-Rack SVT-16079



Наши новые стойки Robata для грилей Kasai изменяют стиль жизни ценителей древесного угля. Это выводит наши грили на новый уровень и позволяет превратить их из оборудования, которое используется для приготовления небольшого количества ингредиентов одновременно, в то, на котором теперь можно готовить все меню. Стойка Robata легко устанавливается на имеющийся у вас гриль Kasai без каких-либо дополнительных приспособлений.

Основные характеристики:

Комплектация Стойка для Robata Kasai Konro, 2 полки из нержавеющей стали
Материал корпуса из нержавеющей стали марки с матовой отделкой зернистостью
Рабочая температура от 107°C до 350°C
Габариты 705 мм (Д) x 270 мм (Ш) x 370 мм (В)

Стойка для Robata Kasai Konro (для гриля Medium Long Kasai) SVT-16141



Наши новые стойки Robata для грилей Kasai изменяют стиль жизни ценителей древесного угля. Это выводит наши грили на новый уровень и позволяет превратить их из оборудования, которое используется для приготовления небольшого количества ингредиентов одновременно, в то, на котором теперь можно готовить все меню. Стойка Robata легко устанавливается на имеющийся у вас гриль Kasai без каких-либо дополнительных приспособлений.

При приготовлении на наших решетках Robata идея заключается в том, чтобы сначала сделать древесный уголь как можно более обжигающим (особенно это касается нашего Бинчо, так как он самый горячий из доступных), а затем поддерживать постоянный жар углей. Блюда, которые нужно поджарить с хрустящей корочкой и которые нравятся горячими (например, мясо и овощи), будут готовиться прямо на углях, а средний и верхний уровни идеально подходят для легкого копчения и медленного приготовления. Существует также трехуровневый подход, при котором мясо может быть обжарено до совершенства на базовом уровне, поднято для прожарки, а затем поднято повыше, чтобы дать ему остыть. Высоту 2-х полок из нержавеющей стали можно дополнительно регулировать, чтобы обеспечить идеальную температуру и пространство между полками для ваших нужд в приготовлении пищи. Верхняя полка Robata идеально подходит для хранения продуктов, так как она не сильно нагревается, а средняя полка идеально подходит для медленного приготовления крупных кусков мяса.

Как и наши грили Kasai, эти стеллажи Robata выполнены из стильной матовой нержавеющей стали, которую можно мыть в посудомоечной машине, и включают в себя 2 дополнительные полки для приготовления пищи на разной высоте, которые легко снимаются. Поскольку на полках используется та же сетка, что и в наших грилях Kasai, дополнительные полки можно легко приобрести, купив новую сетку Kasai.

Основные характеристики:

2 полки из нержавеющей стали

Изготовлен из нержавеющей стали марки с матовой отделкой зернистостью

Рабочая температура от 107°C до 350°C

Размеры: 560 мм (Д) x 270 мм (Ш) x 370 мм (В)

Стойка для Robata Kasai Konro (для гриля XL Kasai) SVT-16148



Наши новые стойки Robata для грилей Kasai изменяют стиль жизни ценителей древесного угля. Это выводит наши грили на новый уровень и позволяет превратить их из оборудования, которое используется

для приготовления небольшого количества ингредиентов одновременно, в то, на котором теперь можно готовить все меню. Стойка Robata легко устанавливается на имеющийся у вас гриль Kasai без каких-либо дополнительных приспособлений.

При приготовлении на наших решетках Robata идея заключается в том, чтобы сначала сделать древесный уголь как можно более обжигающим (особенно это касается нашего Бинчо, так как он самый горячий из доступных),

а затем поддерживать постоянный жар углей. Блюда, которые нужно поджарить с хрустящей корочкой и которые нравятся горячими (например, мясо и овощи), будут готовиться прямо на углях, а средний и верхний

уровни идеально подходят для легкого копчения и медленного приготовления.

Существует также трехуровневый подход, при котором мясо может быть обжарено до совершенства на базовом уровне, поднято для прожарки, а затем поднято повыше, чтобы дать ему остыть. Высоту 2-х полок из

нержавеющей стали можно дополнительно регулировать, чтобы обеспечить идеальную температуру и пространство между полками для ваших нужд в приготовлении пищи.

Верхняя полка Robata идеально подходит для хранения продуктов, так как она не сильно нагревается, а средняя полка идеально подходит для медленного приготовления крупных кусков мяса.

Как и наши грили Kasai, эти стеллажи Robata выполнены из стильной матовой нержавеющей стали, которую можно мыть в посудомоечной машине, и включают в себя 2 дополнительные полки для приготовления пищи на разной высоте, которые легко снимаются. Поскольку на полках используется та же сетка, что и в наших грилях Kasai, дополнительные полки можно легко приобрести, купив новую сетку Kasai.

Основные характеристики:

2 полки из нержавеющей стали

Изготовлен из нержавеющей стали марки с матовой отделкой зернистостью

Рабочая температура от 107°C до 350°C

Размеры: 930 мм (Д) x 360 мм (Ш) x 370 мм (В)

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: kir@nt-rt.ru || сайт: <https://kasai.nt-rt.ru/>