

Гриль средней ширины с рамой из нержавеющей стали V2

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
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
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(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

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



SVT-16026

Описание

Гриль Kasai Konro средней ширины с рамой из нержавеющей стали британского производства идеально подходит как для домашнего использования, так и для работы на профессиональной кухне. Благодаря компактному дизайну он идеально подходит для любой поверхности. Он обладает большей универсальностью, лучшим вкусом и доставляет больше удовольствия при приготовлении, чем вы когда-либо могли себе представить. Это идеальное средство для приготовления су-видео, и поверьте нам, мы перепробовали много блюд, приготовленных по технологии sous vide.

ПОЧЕМУ ИМЕННО ГРИЛЬ KASAI KONRO?

Гриль Nano Pro Kasai Konro с рамой из нержавеющей стали британского производства идеально подходит как для домашнего использования, так и для работы на профессиональной кухне. Благодаря компактному дизайну он идеально подходит для любой поверхности. Он обладает большей универсальностью, лучшим вкусом и доставляет больше удовольствия при приготовлении, чем вы когда-либо могли себе представить. Это идеальное средство для приготовления су-видео, и поверьте нам, мы перепробовали много блюд, приготовленных су-вид.

Kasai Grilles изготовлен из натурального минерала, который проходит процесс, называемый отшелушиванием, чтобы стать грилем Kasai. Наши специальные плитки Kasai

отражают тепло обратно в гриль, тем самым обеспечивая более стабильную температуру. Они были специально разработаны для того, чтобы выдерживать температуру почти до 1200 ° C / 2200 ° F.

Здесь мы действительно достигли нашей цели по экологичности, поскольку, как только плитка станет черной, мы можем предложить вам замену плитки, а старую плитку можно измельчить и использовать садовниками. Они являются эффективным ополаскивателем почвы, который может разрыхлять уплотненную почву, обеспечивать дренаж и удерживать воду, в три-четыре раза превышающую ее вес.

Грили Konro лучше всего использовать для приготовления мяса, рыбы или овощей на гриле. Рекомендуется использовать с древесным углем Биншотан из-за его свойств длительного горения и способности сохранять натуральные вкусовые качества без придания каких-либо других ароматов.

Ничто не сравнится по вкусу с куриными шашлычками на углях или якитори. Теперь вы можете приготовить вкусные якитори и другие блюда на гриле прямо на столе в патио с помощью этого удобного угольного гриля в японском стиле. При использовании кускового древесного угля или бинтотана хорошего качества конро производит очень горячий источник тепла (750°C). Компактный размер и форма, а также конструкция из огнеупорного кирпича/керамики делают эти грили идеальными

для приготовления шашлыка из мяса или нарезанных овощей. Еда находится в нескольких дюймах от древесного угля, и сок, который капает вниз, мгновенно испаряется в дымное облако вкуса, которое пропитывается едой на гриле. Высокая температура также идеально подходит для создания хрустящей карамелизированной кожицы на курице и другом мясе. Делает еду вкусной! Обратите внимание, что природа этого стиля приготовления основана на том, что угли становятся очень горячими — использование древесного угля вместо дров дает гораздо больше тепла из-за гораздо более высокого содержания энергии. Имея это в виду, гриль также будет сильно нагреваться и должен быть размещен на подходящей поверхности, способной выдерживать высокие температуры. Обратите внимание, это изделие изготовлено из натуральной глины. Со временем на нем могут образоваться волосяные трещины, но это не повлияет на качество или использование. Из-за характера материала, из которого изготовлен этот предмет, его нельзя погружать в воду, намочить или оставлять на улице. Это приведет к аннулированию гарантии.

Основные характеристики:

Размер гриля Nano Pro для 4-8 человек

2 ручки из нержавеющей стали для подъема гриля

Материал изготовления: Матовая нержавеющая сталь

Диапазон температур от 107°C до 350°C

В стандартную комплектацию входит решетка для приготовления

Размер зоны приготовления: 350 x 460 мм

Материал решетки для приготовления пищи Нержавеющая сталь британского производства

Размеры 465 (L) x 355 (W) x 210 (H) мм

Гарантия на запчасти и работу 1 год

Страна производитель Великобритания



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
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(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

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