

Weber Gasgrill Genesis EX-435



Allgemeine Produktdaten

Modell	Genesis EX-435
Hersteller	WEBER GRILL
Artikelart	Neuware

Angebotspreis

1.649,00 €

Regulärer Preis: 1.799,00 €

Sie sparen

8%

Zahlungs- und Lieferbedingungen

Zahlungsbedingungen Bar und EC-Karten Zahlung

Lieferbedingungen **Abholung vor Ort**

Bemerkung

MODELLSPEZIFISCHE FEATURES 4 Hauptbrenner aus Edelstahl mit 3,81 kW Sear Zone Brenner: Hochleistungs-Hitzesystem mit 3,81 kW für schnelles Hochheizen, Ausbrennen und viel Platz für mehr perfekte Steaks gleichzeitig. Versenkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW: zum Zubereiten von Beilagen und Saucen direkt am Grill Seitenschrank: schnelle und versteckte Aufbewahrung von Zubehör Integriertes Weber Connect: Der Schritt-für-Schritt-Grillassistent. Mit digitalem Weber Connect-Displays zur detaillierten Temperaturkontrolle sowie 2 Temperaturfühlern ALLGEMEINE AUSSTATTUNGSMERKMALE Elektronisches Zündsystem: macht das Zünden einfach und zuverlässig. Grillrost aus Gusseisen: porzellanemailiert und WEBER CRAFTED ready - ermöglicht die Verwendung aller Grillrost-Einsätze. Klappbarer Seitentisch: rechts mit 2 Besteckhaken zum platzsparenden Verstauen. Geschlossener Unterschrank (vorne und hinten): auffälliges Design und einfaches Verstauen der Gasflasche bis 11kg. Oberer ausklappbarer Grillrost: vergrößert die nutzbare Fläche des Grills (82 x 27cm) und dient als Warmhalterost. Edelstahl Flavorizer Bars: die Aromaschienen schützen die Brenner und verleihen dem Grillgut ein unwiderstehliches Grillaroma. Verbessertes Fettauffangsystem: Spart Zeit beim Reinigen. 4 Schwerlast-Lenkrollen: mit Stoppfunktion zum einfachen Verschieben. Edelstahl Deckelgriff: metallpolierte Bedienknöpfe, schwarz lackierter Korpus. DIE HIGHLIGHTS DES GRILLSYSTEMS IM DETAIL Das Hochleistungsgrillsystem GS4™ Das leistungsstärkste Grillsystem, das Weber je entwickelt hat! Die einzigartige V-Form der Brenner sorgt für einen kontinuierlichen Gasstrom von vorn nach hinten und erzeugt so eine verbesserte Wärmeverteilung über die gesamte Grillfläche. So wird das Grillgut überall gleichmäßig gegart, da der Gasdruck an jeder Stelle des Brenners gleichbleibend stark ist. Sear Zone Hochleistungs-Hitzesystem Ein zusätzlicher Brenner sorgt für extra hohe Hitze in Rekordgeschwindigkeit. Die Weber Sear Zone ist das ultimative Feature, um jedes Mal perfekte Röstaromen und ein einmaliges Branding auf den Steaks zu erhalten. Weber Crafted Gourmet BBQ System Für verschiedene Zubehöreinsätze. Ob knusprige Pizza vom Pizzastein, saftiges Grillhähnchen, knackiges Gemüse aus dem Wok oder leckeren Eintopf aus dem Dutch Oven – das Crafted Gourmet BBQ System eröffnet ihnen unendliche Grillmöglichkeiten und macht ihren Grill zur Outdoorküche. (Grillroste und Basis-Rahmen enthalten; Grillzubehör separat erhältlich). Aromaschienen/Flavorizer Bars Die Aromaschienen aus Edelstahl schützen die Brenner vor herabtropfendem Fett und Verschmutzung. Extra großer Seitentisch Bereiten sie das Abendessen vor und servieren sie die Vorspeisen auf dem extragroßen Vorbereitungs- und Serviertisch – draußen, wo die Party steigt. Mehrere Serviertablets und Schneidebretter haben darauf Platz, so dass alles in Reichweite ist. Verbessertes Fettauffangsystem Sparen sie Zeit bei der Reinigung mit dem neuen, verbesserten Fettauffangsystem. Ziehen sie einfach die Fettauffangschale heraus und kratzen sie sie ab. Seitenschrank Der auf den ersten Blick nicht ersichtliche Seitenschrank befindet sich auf der linken Seite des Grills. Dieser eignet sich ideal für schnelles Verstauen und ist somit eine perfekte Aufbewahrung von Zubehör. Seitenkocher Verwenden Sie den Seitenkocher am Seitentisch, um aus ihrem Grill eine Outdoor-Küche zu machen. Lassen Sie die BBQ-Sauce köcheln oder dünsten Gemüse an, während das Hauptgericht unter dem Deckel grillt. Weber Connect Technologie Dieser digitale Grillassistent ist eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Grillen. Es sendet Benachrichtigungen direkt auf das Smartphone, von einem Garstufen-Countdown bis zur Information, dass es Zeit zum Wenden oder Servieren ist. Mit einem Blick auf dein Smartphone weiß man genau, dass der Grillvorgang richtig läuft und man die perfekte Speisen servieren wird.



