



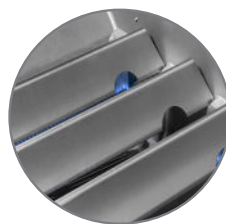
A marca **Weber** é sinônimo de tradição, lazer e boa gastronomia. Impulsionado por sua paixão por grelhar os melhores bifes para a família e amigos, o fundador de Weber, George Stephen, inventou a revolucionária churrasqueira em 1952. Sua linha satisfaz as necessidades culinária proporcionando momentos 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	0077924083914
Medidas (LxAxP)	123x144x60 cm
Med. com embal. (LxAxP)	93,98x59,69x83,18 cm
Área de cozimento	0,47 m ³
Peso líquido	80,74 kg
Peso bruto	80,74 kg
Potência	39.000 BTUs/hora
Queimadores	3
Material Churrasqueira	Alumínio fundido
Material Grade	Ferro fundido esmaltado em porcelana
Tipo de Gás	GLP
Ignição	Eletrônica
Cor	Preta / prata



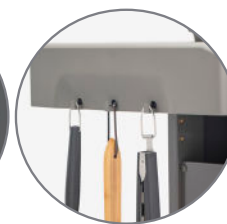
Fácil manuseio: apenas gire os botões para acender.



Barras flavorizantes



Gás de botijão



Ganchos para ferramentas



Grade de apoio suspensa



Termômetro



Sistema Coletor de Gordura

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

Tampa em aço esmaltado em porcelana, possuem uma folha de aço extra que atua como um revestimento interno que ajuda a manter o calor dentro da churrasqueira.

Queimador lateral: realize refeições completas utilizando o queimador lateral, ferva molhos e refogue vegetais.

DETALHES

- » Freestanding.
- » Termômetro na tampa.
- » Válvula de controle de gás.
- » 2 mesas laterais dobráveis.
- » 6 ganchos para ferramentas.
- » Gabinete de armazenamento.
- » Grelha desmontável para higienização.
- » Rodas para locomoção.
- » Compatível com iGrill 3: sonda para alimentos grelhados.

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 escurecem naturalmente por conta da temperatura.

GARANTIAS

- » **Todas as peças:** 10 anos - excluindo desgastes e rompimentos normais do uso do produto.

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.
- » 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.