

Ce Markering Document

Een product van de hoogste kwaliteit, met zorg en aandacht voor detail vervaardigd.

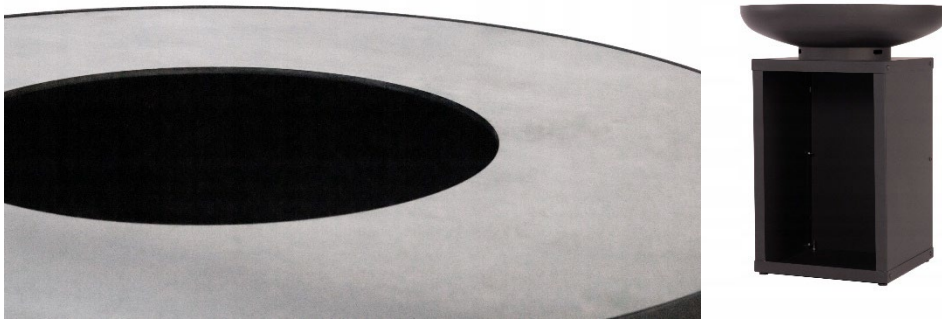


Specificaties:

- Gewicht: 48 kg
- Afmetingen: 75 x 75 x 97 cm / tolerantie +/- 1 cm
- Dikte van de wanden: 1,2 mm
- Diameter van de opening in de grillplaat: 350 mm
- Buiten diameter van de grillplaat: 75 cm / tolerantie +/- 1 cm, dikte 5 mm
- Afwerking: hittebestendige verf tot 600 graden Celsius, grillplaat van zwart staal.

De MONURIKI-grill is ontworpen zodat je hem op twee manieren kunt gebruiken. Als een klassiek vuurplaats is het perfect voor het verwarmen van koelere avonden. Na het plaatsen van een stalen plaat genaamd grillplaat, verandert het in een unieke grill met een plancha-grill functie, waarmee je in een nieuwe culinaire wereld kunt duiken. Wat is plancha? Het is een zeer populaire manier van koken in Spanje. Het houdt in dat het traditionele rooster wordt vervangen door een zogenaamd plancha, een dikke stalen plaat die boven het vuur wordt verwarmd. Wat dan? Dan beperkt alleen je eigen culinaire verbeelding je. Op deze

manier kun je zowel vlees als groenten bereiden, maar ook roerbakgerechten uit de Aziatische keuken, vis gebakken in zout uit de Scandinavische keuken, en zelfs een traditionele Poolse omelet! Je kunt een echt culinair spektakel in je tuin organiseren. Een groot voordeel van plancha-grill is het verminderen van het contact van voedingsmiddelen met rook, zodat je je kunt concentreren op de smaak en geur van gerechten. De plaat in plaats van het rooster maakt het mogelijk om zelfs kleine stukjes vlees of fijngehakte groenten voor te bereiden. De grillplaat is gemaakt van ongeverfd zwart staal met een dikte van maar liefst 5 mm! Het zeer grote grilloppervlak met een diameter van 75 cm maakt het mogelijk om alle gasten tegelijkertijd moeiteloos te voeden. Niemand hoeft meer te wachten op zijn stukje heerlijkheid. Het kenmerk van dit materiaal is dat er verkleuringen of droogtes op het oppervlak van de plaat kunnen voorkomen. Dit is het natuurlijke uiterlijk van zwart staal. Na enkele keren gebruik - goed verwarmen en de plaat reinigen met een draadborstel - zal de kleur zich egaliseren. In de bijgeleverde gebruiksaanwijzing wordt je stap voor stap geïnstrueerd over hoe je dit type grill correct kunt gebruiken en onderhouden.



In de kern van de vuurplaats en in de band eronder zijn openingen geplaatst die zorgen voor de toevoer van lucht naar het vuur, waardoor op de plaat echt hoge baktemperaturen kunnen worden bereikt (zelfs 300 °C bij de binnenste rand van de grillplaat). De openingen in de kern helpen ook bij het verwijderen van asresten na het vorige branden naar de aslade onder de kern. Deze constructie zorgt voor voldoende ventilatie en zorgt tegelijkertijd voor veilig gebruik.

Het geheel is geplaatst op een handige onderstuk die tegelijkertijd dient als opslag voor hout. De optimale hoogte van de grill maakt het mogelijk om gerechten op een zeer comfortabele manier te bereiden, en de houtopslag stelt je in staat om voldoende brandstof bij de hand te hebben tijdens het grillen. Nu is alles altijd binnen handbereik!

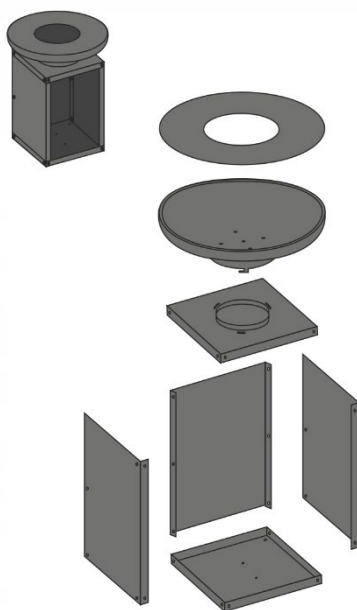
Het is vervaardigd van staal bedekt met hoogwaardige hittebestendige verf, wat zorgt voor een aantrekkelijk uiterlijk, duurzaamheid, weerbestendigheid en het ontbreken van zichtbare tekenen van slijtage, zelfs na vele jaren van gebruik. De

klassieke zwarte kleur zal er geweldig uitzien in combinatie met tuinbeplanting in elke opstelling. Het is elegantie op zichzelf!

De constructie van de MONURIKI-grill is geschroefd, waardoor het minder ruimte inneemt tijdens opslag en transport. Het onderstuk heeft verstelbare poten, dus het waterpas zetten ervan, wat vooral belangrijk is bij correct grillen, zal geen enkel probleem moeten zijn.

Met de MONURIKI-grill zal je de vreugde van barbecueën opnieuw ontdekken!





Voorbeeldindeling



- Materialen van de hoogste kwaliteit
- Nadruk op veiligheid
- Gebruiksgemak
- Veilige verpakking
- Gefabriceerd in EU

LET OP!

Voordat u het pakket van de koerier aanneemt, moet u zeker controleren of de verpakking heel is en niet beschadigd is tijdens het transport. Let vooral op de staat van de tape en de dozen - of er geen scheuren, vervormingen of andere schade zijn. Als de verpakking beschadigd is, mag u het pakket niet accepteren. Het is noodzakelijk om een schadeprotocol op te stellen in aanwezigheid van de koerier (het formulier is beschikbaar bij de koerier). De klant behoudt het recht om zich terug te trekken uit de overeenkomst ongeacht de bovengenoemde omstandigheden.
