

## Beef grill électrique



### Une viande délicieuse comme dans un steakhouse

Parfois, une température minimale de 800 degrés est nécessaire – le grill permet de griller la viande à la perfection. Alors qu'un grill traditionnel a besoin d'un certain temps pour cuire la viande à une température d'environ 350 °C, le grill électrique de KOENIG caramélise l'extérieur de la viande à une température de plus de 800 °C en quelques secondes et lui confère une croûte croustillante. Ainsi, la viande est tendre, juteuse et savoureuse comme dans un steak house. En plus d'une durée de cuisson courte, la température peut être définie avec précision. Etant donné que la chaleur est diffusée au niveau supérieur du grill uniquement, le jus de la viande ne s'écoule pas. En comparaison avec un grill à gaz, le Beef grill électrique offre d'autres avantages: il n'y a ni frais supplémentaires pour l'achat de bouteilles à gaz, ni tracas pour les acheminer. Le Beef grill peut également être utilisé à l'intérieur, ce qui n'est pas le cas d'un grill à gaz pour des raisons de sécurité.

Cuisiner &  
cuire  
Un résultat  
parfait avec  
KOENIG

### Caractéristiques

### Avantages

Chaleur supérieure infernale de 850°C

Le boeuf, le porc, etc. est grillé à la perfection (selon l'épaisseur) en moins de 2 minutes.

Viande grillée à la perfection : une viande croustillante à l'extérieur et tendre et juteuse à l'intérieur

Une viande délicieuse comme dans un steakhouse!

Temps de chauffe extrêmement court

Réglage facile et rapide. Affichage du temps.

Display LED avec affichage exact de la température et minuterie

Le Beef grill atteint une température de 800°C en 3 minutes.

Fonctionnement à l'électricité

Pas de frais supplémentaires, ni de transport de bouteilles de gaz. Peut être également utilisé à l'intérieur. Il suffit de brancher le grill pour qu'il soit prêt à l'emploi.

Le boîtier extérieur reste froid

A l'intérieur, la température peut atteindre 850°C, mais le boîtier extérieur reste froid assurant ainsi une utilisation sécurisée.

Accessoires : grille en acier inoxydable avec poignée et bac récupérateur de graisse/récipient de cuisson

Haute qualité et durabilité.

Egalement dans l'assortiment: B02308 Beef grill électrique XL

Le Beef Grill électrique XL est parfait pour griller de grandes pièces de viande et des pizzas entières.

N° article	B02307	Code EAN	7640184590572
Unité de vente	1 pièce	Coloris	Chrome
Emballage	Boîte en carton de couleur	Poids (net)/Longueur câble	12.3 kg / 1.5 m
Puissance	2200 watts	Dim. emballage (LxHxP)	470 x 475 x 320 mm
Dim. produit (LxHxP)	270 x 390 x 380 mm	PVC (TAR 2.50 excl.)	CHF 499.–