

## Beef grill électrique XL

### 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 Beef 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 électrique 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

Chaleur supérieure infernale de 850°C

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

Format XL

Temps de chauffe extrêmement court

Display LED avec affichage exact de la température et minuterie

Fonctionnement à l'électricité

Le boîtier extérieur reste froid

Accessoires multiples: 2 bacs récupérateurs de graisse/récipients de cuisson, grille en fonte avec poignée, pierre et spatule à pizzas

### Avantages

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

Une viande délicieuse comme dans un steakhouse !

Pour grandes pièces de viande et pizzas entières.

Réglage facile et rapide. Affichage du temps.

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

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

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

Haute qualité et durabilité.

N° article	B02308	Code EAN	7640184590589
Unité de vente	1 pièce	Coloris	Chrome
Emballage	Boîte en carton de couleur	Poids (net)/Longueur câble	14.8 kg / 1.5 m
Puissance	2200 watts	Dim. emballage (LxHxP)	470 x 475 x 410 mm
Dim. produit (LxHxP)	360 x 390 x 380 mm	PVC (TAR 2.50 excl.)	CHF 599.–