

**Maniero 4000** – газовый гриль премиального качества, сочетающий в себе компактность и максимальную функциональность. Гриль оснащен 3-мя основными горелками, 1 боковой и 1 задней конфоркой.

Maniero 4000 высоко ценят профессиональные грильмены, для которых барбекю – это образ жизни, а также любители загородного отдыха. Ведь грили BELLAGIO отличаются надежностью, простотой сборки и эксплуатации.

#### **Преимущества гриля Maniero 4000**

- Автоматическая система поджига горелок.
- Подсветка ручек управления.
- Боковая конфорка мощностью 4,5 кВт.
- Задняя конфорка мощностью 4,0 кВт.
- Корпус из нержавеющей стали и стали с порошковым покрытием.
- Крепления для установки вертела.
- Крючки для инструментов.
- 4 колеса со стопором.
- Шкаф для баллона с дверцами.

#### **Термобезопасная крышка**

- В крышке установлен отражающий экран, который снижает теплопотери. Такая конструкция позволяет поддерживать высокую температуру в гриле даже в холодную погоду, а также снижает вероятность ожогов, ведь крышка меньше нагревается снаружи.
- Встроенный термометр поможет установить нужный температурный режим для вашего блюда и поддерживать его в процессе готовки.

#### **Автоматическая система поджига**

- Горелки Maniero 4000 оснащены автоподжигом и могут включаться в любой последовательности. Это значительно безопаснее, чем поджигать газ спичками или зажигалкой. Для комфортного использования в темное время суток в ручки управления добавлена подсветка.
- В шкаф гриля свободно помещается композитный газовый баллон объемом 24 литра. В комплектации сразу идет гибкий шланг с редуктором, поэтому подключить баллон не составит труда.

#### **Мощные горелки и рассекатели пламени**

- В котле Maniero 4000 установлено 3 газовые горелки по 3,5 кВт каждая. Они позволяют грилю быстро набирать температуру. Летом начинать готовить можно уже через 5 минут после старта. Зимой нужно подождать всего 10 мин.
- Каждую горелку защищают рассекатели пламени. Они препятствуют возникновению вспышек пламени, обеспечивают равномерное нагревание и придают блюдам неповторимый аромат барбекю.

#### **Решетка для подогрева**

Хотите готовить на 2-х ярусах сразу? Дополнительная решетка из прочной нержавеющей стали подарит вам такую возможность. Она имеет плоскую монолитную форму, поэтому дольше сохраняет тепло и равномерно прогревает продукты.

На решетке можно разогревать готовые блюда или давать продуктам «дойти». Просто переложите мясо или овощи с основной решетки на дополнительную, и они сохранят нужную температуру.

### **Поддон-жиросборник и решетка из чугуна**

Процедура очистки Maniero 4000 занимает всего 5 минут!

- Жир и мелкие кусочки ингредиентов напрямую попадают в поддон-жиросборник. Его легко можно снять, очистить и установить обратно, но делать это нужно после остывания гриля.
- Чугунная решетка тоже проста в обслуживании. Перед каждым использованием ее достаточно разогреть и почистить специальной щеткой. Полностью мыть гриль с бытовыми моющими средствами нужно раз в 1-2 месяца.

### **Удобство в каждой детали**

- Дополнительная конфорка для приготовления гарниров, соусов и других блюд.
- Фиксатор на колесах для установки гриля даже на неровной поверхности.
- Боковые столики для разделки продуктов и размещения посуды. Чтобы уменьшить габариты гриля, левый столик можно сложить за пару секунд.
- 6 крючков по бокам для хранения инструментов в процессе готовки.

### **Покупайте по выгодной цене!**

Газовый гриль Maniero 4000, приобретенный у производителя, обойдется ощутимо дешевле, чем у неофициальных дилеров. Ваша экономия составит от 10% до 30%. Также производитель берет на себя расходы по доставке до пункта выдачи в вашем городе.

### **Технические характеристики**

- Поверхность для жарки 600x430 мм
- Поверхность для разогрева 677x120 мм
- Габаритные размеры 1370x615x1187 мм
- Размер упаковки 755x640x600 мм
- Вес 60 кг