

Link do produktu: <https://www.taniosat.pl/komin-do-rozpalania-grilla-ogniska-big-jeff-kamien-do-czyszczenia-rusztu-p-17295.html>



KOMIN DO ROZPALANIA GRILLA OGNISKA BIG JEFF + Kamień do czyszczenia rusztu

Cena	55,55 zł
Numer katalogowy	D22
Kod producenta	D22
Kod EAN	3560232861147
EAN (GTIN)	3560232861147
Kod producenta	D22
Marka	Zd trading
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	1
Waga	0.3
Typ produktu	inne

Opis produktu

Kamień do czyszczenia grila rusztów grilla
Big Jeff bez zarysowań 13,5 cm

+ komin do rozpalania



gr

- Usuwa uporczywe pozostałości jedzenia bez zarysowań
- Wygodny uchwyt ułatwiający czyszczenie
- Idealne rozwiązanie do rusztów i grilla

Utrzymuj grill w czystości i gotowości do użycia dzięki poręcznemu kamieniowi do czyszczenia. Łatwo usuwa uporczywe zabrudzenia bez zarysowań i jest bardzo łatwy w użyciu dzięki solidnemu uchwytowi. Idealny do rusztów do grillowania i innych powierzchni. W ten sposób zawsze będziesz cieszyć się świeżym i czystym grillem!



KOMIN DO ROZPALANIA GRILLA WĘGLA BRYKIETU OGNI
W KOMINKU ROZPAŁKA SREBRNY



Komin do rozpalania grilla węgla brykietu

- proste i szybkie dozowanie
- drewniana rączka do przenoszenia
- metalowa osłona dłoni przed przypadkowym dotknięciem gorącej powierzchni
- komin do rozpalania grilla zapewnia szybkie rozżarzenie materiału
- po rozpaleniu nie są potrzebne żadne dalsze kroki
- rodzaj zapłonu: zapalniczka kuchenna, bezpieczne zapalki
- do wielokrotnego napełniania
- wymiary: wysokość 27,5 cm / średnica 16 cm
- materiał: blacha stalowa
- kolor: srebrny
- Jeśli szukasz skutecznego sposobu na szybkie i łatwe rozpalenie grilla, to warto zainwestować w komin do rozpalania. Ten prosty, ale bardzo skuteczny sprzęt pozwala na szybkie i bezpieczne rozpalenie węgla lub brykietu, bez użycia niebezpiecznych substancji chemicznych. Komin do rozpalania grilla to nie tylko oszczędność czasu, ale także oszczędność pieniędzy. Dzięki niemu unikniesz zakupu specjalnych płynów do rozpalania, które często są drogie i

mogą być szkodliwe dla środowiska.

Jednym z głównych atutów komina do rozpalania jest jego wyjątkowa skuteczność. Dzięki specjalnej konstrukcji i odpowiedniemu ułożeniu węgla lub brykietu, komin zapewnia szybkie i równomierne rozpalenie, co przekłada się na idealną temperaturę do grillowania.



Komin jest również bardzo łatwy w użyciu. Wystarczy napełnić go węglem lub brykietem, umieścić go na ruszcie i podpalić dolną część. Po kilku minutach węgiel lub brykiet będą gotowe do użycia, a Ty będziesz mógł cieszyć się smacznymi potrawami z grilla.



ZESTAW KOMIN + kamień do czyszczenia rusztu

