

Link do produktu: <https://www.taniosat.pl/komin-do-rozpalania-wegla-brykietu-grilla-ognia-w-kominku-rozrusznik-czarny-p-14813.html>



KOMIN DO ROZPALANIA WĘGLA BRYKIETU GRILLA OGNIA W KOMINKU ROZRUSZNIK CZARNY

Cena	51,28 zł
Numer katalogowy	PozytywnyHurt-54305
Kod producenta	PozytywnyHurt-54305
Kod EAN	5907494417299
EAN (GTIN)	5907494417299
Kod producenta	PozytywnyHurt-54305
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	2
Rodzaj	komin do rozpalania
Producent	MATISTO

Opis produktu

Komin do rozpalania węgla brykietu grilla





Komin do rozpalania węgla/brykietu/grilla:

- **Optymalny Dopływ Powietrza:** Zaprojektowany tak, aby zapewnić maksymalną cyrkulację powietrza, co przyspiesza proces rozpalania i pozwala na osiągnięcie jednolitego żaru w krótszym czasie.
- **Szybkie i Równomierne Rozżarzenie:** Dzięki kształtowi i otworom wentylacyjnym, węgiel lub brykiet rozpala się szybko i równomiernie, eliminując "zimne punkty" na grillu.
- **Ośłona Termiczna:** Metalowa konstrukcja wyposażona jest w osłonę termiczną, która zwiększa bezpieczeństwo użytkowania, chroniąc przed gorącą powierzchnią.
- **Wygodny Uchwyt:** Drewniany uchwyt nie tylko dodaje estetyki, ale też jest bezpieczny w użyciu, zapewniając izolację ciepłą podczas przenoszenia gorącego kominu.
- **Trwałość Materiałów:** Wykonany z wysokiej jakości stali, co gwarantuje długotrwałe użytkowanie i odporność na warunki zewnętrzne.
- **Łatwość w Obsłudze:** Prosta konstrukcja bez zbędnych mechanizmów sprawia, że jest łatwy w obsłudze, nawet dla osób, które nie mają doświadczenia z grillowaniem.
- **Ekologiczne Rozpalanie:** Umożliwia rozpalenie bez użycia płynów rozpałkowych, które mogą mieć negatywny wpływ na środowisko i smak potraw.
- **Mobilność:** Lekkość i kompaktowe wymiary kominu do rozpalania pozwalają na łatwe przenoszenie i przechowywanie,

nawet w ograniczonej przestrzeni.

- **Efektywność Ekonomiczna:** Używanie komina do rozpalania jest również bardziej ekonomiczne, gdyż pozwala na oszczędność węgla/brykietu przez równomiernie rozłożone ciepło.
- **Wzmocnienie Doświadczenia Grillowania:** Skupia się na ułatwieniu i ulepszeniu procesu rozpalania, pozwalając grillującym na większe skupienie się na przygotowaniu posiłków i interakcji z gośćmi.



