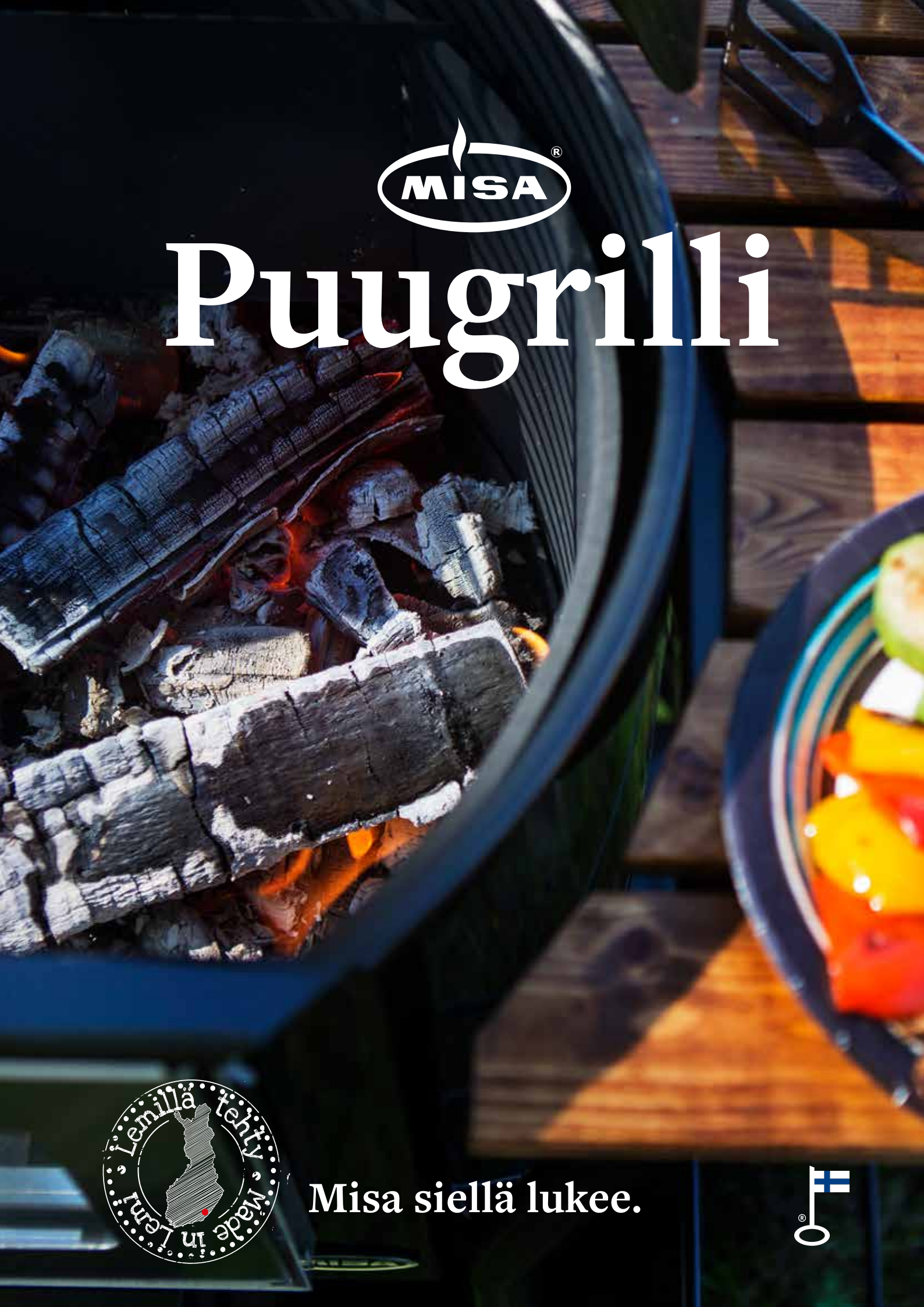




Puugrilli



Misa siellä lukee.





Puugrilli

PREMIUM



Loimulauta
// 19309

Misa siellä lukee.

Misan puugrilli on pihan keskipiste ja tunnelman luoja. Grilli on suunniteltu ulkokäyttöön, mutta lisävarusteiden avulla se sopii erinomaisesti myös grillikatoksien kätevästi käytettäväksi komistajaksi. Misan puugrilli tarjoaa pihakokille eväät mitä herkullisimpien ruokien valmistamiseen saunan päätteeksi nautittuna tai vaikkapa suuremmallekin vierasjoukolle katettuna – vain mielikuvitus on rajana!



Savustin
// 19031





Puugrilli

PREMIUM



Puugrilli

BASIC

Helppo
käyttää ja
huoltaa!



PARILOINTI • GRILLAUS • KEITTÄMINEN
• SAVUSTUS • LOIMUTUS

PARILOINTI • GRILLAUS

Puugrilli Premium tarjoaa täydellisen mahdollisuuden pariloida, grillata, keittää, savustaa ja loimuttaa. Puugrillissä on sivutasot kokkailua helpottamassa. Tuulensuoja on ruostumatonta terästä. Puugrillin lasiluukulla varustettu tulisija on mustaksi emaloitu.

Saatavilla lisävarusteilla voi vielä täydentää kokonaisuutta.

Puugrilli Basic tarjoaa mahdollisuuden pariloida, grillata ja keittää. Puugrillin lasiluukulla varustettu tulisija on mustaksi emaloitu.

Saatavilla lisävarusteilla voi täydentää kokonaisuutta.

Sisältyvät osat:

Puugrilli // 14701P

- parilointilevy
- grillausritilä
- yläritilä
- tuulensuoja
- sivutasot
- grillausvälineet

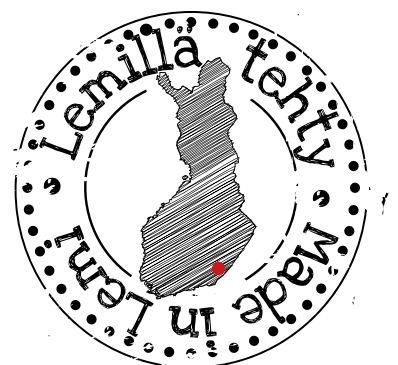
Loimulauta // 19309

Savustin // 19031

Sisältyvät osat:

Puugrilli // 14601

- parilointilevy
- grillausritilä





Puugrilli

Lisävarusteet:



Premium-
mallin
vakiovaruste



Savustin // 19031

- Astian tilavuus 60 l, Ø 55 cm x K 30 cm
 - Kaksi vaakaritulää ja yksi piikkiritilä
 - Kansi, purulautanen ja rasvavevy
- Rasvavevy ruostumatonta terästä, muut osat mustaksi emaloituja.



Emaloitu kansi // 44118

- Sopii Paellapannuun ja puugrillin tulipesän suojaksi.



Savuri // 19021

- Laatikon mitat: L 29 x S 53 x K 18 cm
- Kaksi ritilää ja rasva-allas
- Rasva-allas ruostumatonta terästä, muut osat mustaksi emaloituja.

Savurin asennus- rengas // 19010

- Asennusrengaan avulla Savuria voi käyttää Misan puugrillissä.



Premium-
mallin
vakiovaruste

Loimulauta // 19309

- Laudan mitat: 14 x 50 cm
- Puugrillissä voidaan käyttää kuutta loimulautaa kerralla
- Helppokäyttöinen.

Loimutettavan kalan file tms. kiinnitetään ruostumattomalla kiinnityslangalla. Lauta asetetaan puugrillin kehälle ruostumattoman telineen avulla.

Puugrilli Premium mallin mukana tulee yksi loimulauta.



Pataosa // 14260

- Tilavuus 60 l, Ø 55 cm x K 30 cm
- Pataosa ruostumatonta terästä, kansi alumiinia
- Varustettu hanalla
- Pataosalla lämmität kätevästi ja nopeasti esim. tiskivedet. Toki soveltuu myös suoraan ruuanlaittoon.



Paellapannu // 19100

- Tukevasta teräksestä valmistettu
- Paellan tms. valmistamiseen
- Reunan korkeus 7 cm.

Eristämätön hormi ja liesikupu // 15100

- Grillikatokäyttöön
- Juuripellit vesi- ja sisäkattoon
- Hormiosan mitat: 32 x 32 x K 150 cm
- Liesikuvun mitat: Ø 100 cm x K 40 cm

Eristämätön hormi kiinnitetään katon läpivientiin mukana tulevilla juuripelleillä. Liesikupu kiinnitetään hormin alaosaan. Puugrilli asetetaan liesikuvun alle ja sen savuputki johdetaan hormiosan sisään. Puugrillin savuputkea jatketaan savuputken jatkoputkilla vesikatton tasalle asti.

Hormiosa ja liesikupu ovat sinkittyä terästä ja hattuosa ruostumatonta terästä.

Tuulensuoja ja yläritilä // 19601

- Tuulensuoja ruostumatonta terästä
- Ritilä mustaksi emaloitu.

Premium-
mallin
vakiovaruste

Savuputken jatko // 16111 tai 16211

- Mustaksi emaloitu jatkoputki puugrillin savuputkeen
- 16111 pituus 100 cm
- 16211 pituus 50 cm