

GRIL ROGUE® PRO-S 425 AU PROPANE AVEC BRÛLEURS LATÉRAL ET ARRIÈRE INFRAROUGES

1 699.99 $

SKU: RPS425RSIBPSS-2
Categories: BBQ, BBQ au Gaz

DESCRIPTION

Le gril Rogue® PRO-S 425 au propane comprend des grilles de cuisson en acier inoxydable, trois brûleurs de cuve et des brûleurs arrière et latéral infrarouges qui s’allument sans effort, chaque fois, grâce au système d’allumage sans piles.

DESCRIPTION

Lorsque les caractéristiques haut de gamme s’allient à l’excellence, vous obtenez le gril en acier inoxydable Rogue® PRO-S 425 au propane. Le brûleur arrière infrarouge permet de préparer de succulents plats rôtis, tandis que le grand brûleur latéral infrarouge permet de préparer des sauces et des accompagnements dignes d’un restaurant, ou des viandes saisies à la perfection. Les grilles de cuisson WAVE™ emblématiques assurent un chauffage uniforme et empêchent les aliments de tomber dans le gril, tandis que les diffuseurs à deux niveaux en acier inoxydable préservent la propreté de votre gril en vaporisant les jus de cuisson. Les boutons de commande ergonomiques avec fonction SaftyGlow™ s’illuminent en rouge lorsqu’un brûleur est allumé, assurant ainsi une utilisation simple et sécuritaire. La tablette latérale rabattable pratique et les roulettes facilement verrouillables assurent la commodité. La construction durable et remarquable en acier inoxydable est facile à entretenir et résiste

à tous les environnements. Rehaussez votre expérience de cuisson à l'extérieur avec une qualité et un style supérieurs. Découvrez l'expérience de grillade ultime avec le gril Rogue® PRO-S.

CARACTÉRISTIQUES

- Trois brûleurs principaux Brûleur arrière infrarouge Brûleur latéral infrarouge Surface de cuisson principale : 23 1/4 po × 18 po (60,325 cm × 45,72 cm)
- FINI DURABLE : Gril en acier inoxydable durable qui offre une résistance contre la rouille et les intempéries tout en demeurant élégant.
- BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE : Faites saisir les steaks comme au restaurant sur le brûleur latéral infrarouge intégré qui produit des températures incroyablement élevées. C'est également l'endroit idéal pour préparer des sauces et des accompagnements.
- BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE : Le gril est doté d'un brûleur de rôtissoire arrière infrarouge pour préparer des repas parfaitement rôtis à la broche.
- GRILLE DE RÉCHAUD : La grille de réchaud en acier inoxydable crée de l'espace supplémentaire sur le gril et est idéale pour les réceptions en permettant de griller facilement des hors-d'œuvre.
- BOUTONS DE COMMANDE SafetyGlow™ : Les boutons de commande rétroéclairés sont illuminés par des DEL qui passent au rouge lorsque le gaz est ouvert, rendant ainsi la cuisson plus facile et plus sécuritaire après la tombée de la nuit.
- GRILLES DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE : Les grilles de cuisson en inoxydable ne nécessitent pratiquement aucun entretien.
- CONTRÔLE PRÉCIS DE LA CHALEUR : Permet de griller et de rôtir avec précision à basse température ou de cuire à feu vif pour saisir les aliments.
- ÉCONOMIE D'ESPACE : Les tablettes latérales rabattables permettent de ranger le gril à l'écart ou dans des espaces restreints, ce qui est idéal pour les balcons et les petites terrasses.

GALLERIE

GRIL ROGUE® PRO-S 425 AU PROPANE AVEC BRÛLEURS LATÉRAL ET ARRIÈRE INFRAROUGES



GRILLER MIEUX

Fonctionnalités innovantes



ZONE® DE GRÉSILLEMENT INFRAROUGE

Station de saisie à 1800° F



JAUGE DE TEMPÉRATURE ACCU-PROBE℠

