



**PRESTIGE PRO^{MD} 500 RSIB AVEC
BRÛLEURS ARRIÈRE ET LATÉRAL
INFRAROUGES , PROPANE**

2 999.99 \$

Le gril Prestige PRO^{MD} 500 au propane avec brûleurs arrière et latéral infrarouges est un gril professionnel doté de caractéristiques de qualité et performantes. Sa conception en acier inoxydable luisant lui confère une grande durabilité et ses détails chromés lui donnent une touche de luxe. Sous le couvercle, les pièces utilisées dans la conception du gril sont en acier inoxydable de qualité : grilles de cuisson, brûleurs tubulaires, plaques de brûleur et cuve. Vous reconnaîtrez la touche Napoleon avec les grilles WAVE^{MD} emblématiques qui créent nos marques de grillage distinctes. Préparez des steaks comme un professionnel avec le brûleur latéral infrarouge de 1800° qui saisit la viande à la perfection. La surface de cuisson et l'espace de rangement intérieur éclairés, les portes à fermeture amortie et les tablettes latérales sont quelques-unes des caractéristiques offertes. Les boutons de commande NIGHT LIGHT^{MD} avec DEL en couleurs vous permettent de cuisiner facilement en soirée; ils s'illuminent également en rouge lorsque le gaz est allumé pour plus de sécurité.



PRESTIGE PRO^{MD} 500 RSIB AVEC BRÛLEURS ARRIÈRE ET LATÉRAL INFRAROUGES , PROPANE



SKU: PRO500RSIBPSS-3

Categories: [BBQ au Gaz](#)

DESCRIPTION

CARACTÉRISTIQUES

Le gril à gaz Prestige PRO500RSIB en acier inoxydable est doté de 6 brûleurs, d'une puissance totale de 80 000 BTU et d'une surface de cuisson totale de 900 pouces carrés

Les grilles de cuisson en acier inoxydable de 9,5 mm ne nécessitent pratiquement aucun entretien. Leur forme ondulée unique assure un transfert de chaleur uniforme, empêche les aliments de tomber dans le gril et produit des marques de grillade exceptionnelles

Les grandes tablettes latérales vous offrent amplement d'espace de préparation, tout en protégeant la station de cuisson infrarouge. La tablette latérale droite dissimule un bac à glace intégré et une planche à découper, ce qui permet d'augmenter l'espace de préparation tout en désaltérant le chef et ses invités

Allumez le gril à gaz Prestige PRO instantanément grâce au système d'allumage sans piles. Ce système d'allumage fiable allume immédiatement les brûleurs en produisant un jet de flamme

L'acier inoxydable et les détails chromés reluisants résisteront à toutes sortes d'intempéries et à la corrosion

Faites saisir les steaks comme au restaurant sur le brûleur latéral infrarouge intégré qui produit des températures incroyablement élevées

Utilisez la station de cuisson infrarouge comme un brûleur latéral standard pour les sauces, les plats d'accompagnement et la friture

Le cabinet de rangement de ce gril est spacieux et peut accueillir tous vos accessoires préférés. Les lumières intérieures vous permettent de tout trouver facilement, tandis que les portes à fermeture amortie évitent les claquements et l'usure des portes du cabinet

Les diffuseurs en acier inoxydable à deux niveaux vaporisent les jus de cuisson qui s'écoulent, protégeant ainsi les brûleurs tubulaires en acier inoxydable et gardant votre gril plus propre

Le gril Prestige PRO500RSIB au propane est doté d'un brûleur arrière infrarouge et d'un ensemble de rôtissoire de qualité commerciale pour préparer des repas parfaitement rôtis à la broche



GALLERIE

