

# CHURRASQUEIRA APOLO

# PARRILLA mini

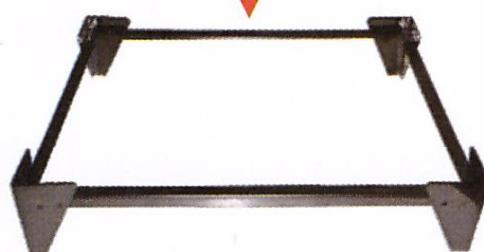


Apolo Parrilla Mini é a nova Churrasqueira produzida pela WEBER. É ideal para grelhar cortes altos de carnes nobres como Picanha, Contra-filé e outras.

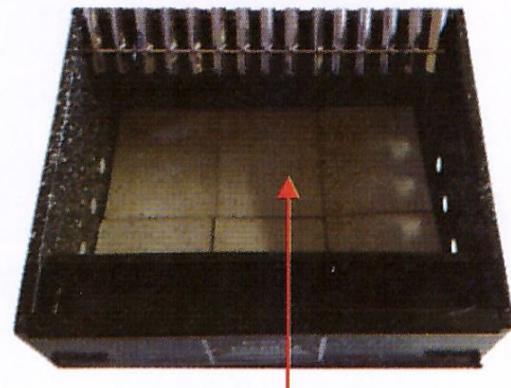
A Grelha Parrilla é produzida em canaletas de aço inox AISI 430, se mantém em posição inclinada, impedindo que grande parte da gordura caia sobre o braseiro produzindo labaredas, o resultado é uma carne mais suculenta e visualmente mais bonita.

Churrasqueira em aço esmaltado a fogo com acabamento granitado, possui bandeja coletora de gordura removível, fundo revestido com pedra refratária, base em aço inox e gancho em inox para suspender a grelha ao repor carvão no braseiro.

**BASE EM AÇO INOX  
AISI 430**



Peso: 6 kg  
Largura: 400 mm  
Profundidade: 320 mm  
Altura Sem Pés: 170 mm  
Altura Com Pés: 240mm

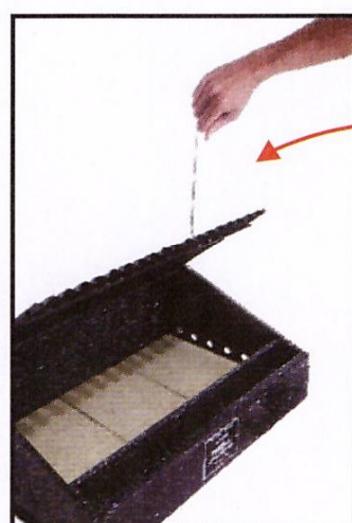


**FUNDO COM PEDRA  
REFRATÁRIA**

**GRELHA  
PARRILLA  
EM AÇO INOX  
AISI 430**

**GANCHO PARA  
SUSPENSÃO  
DA GRELHA**

**BANDEJA COLETORA  
DE GORDURA  
REMOVÍVEL**



## PROCEDIMENTO APÓS O USO

- Deixe a churrasqueira resfriar naturalmente, nunca jogar água, pois este procedimento poderá causar danos à churrasqueira.
- Embora as churrasqueiras APOLO sejam construídas com materiais de 1<sup>a</sup> linha a sua limpeza deve ser sempre feita após o uso. Lavar internamente com água quente, detergente e uma bucha, retirando o excesso de gordura, sal e cinza, que junto com a umidade atacam o material causando corrosão. Após a limpeza, deixe-a secar ao sol e guarde-a em lugar abrigado e seco. Este procedimento prolongará em muito a vida útil de sua churrasqueira.

**ATENÇÃO: \* Jamais jogue álcool ou qualquer substância inflamável sobre o carvão aceso.**

**Um produto de WEBER - A marca da qualidade.**