

CHURRASQUEIRA APOLO

PARRILLA mini

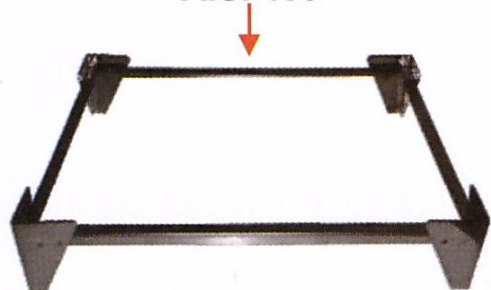


Apolo Parrilla Mini é a nova Churrasqueira produzida pela **WEBER**. É ideal para grelhar cortes altos de carnes nobres como Picanha, Contra-filé e outras.

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 succulenta 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**



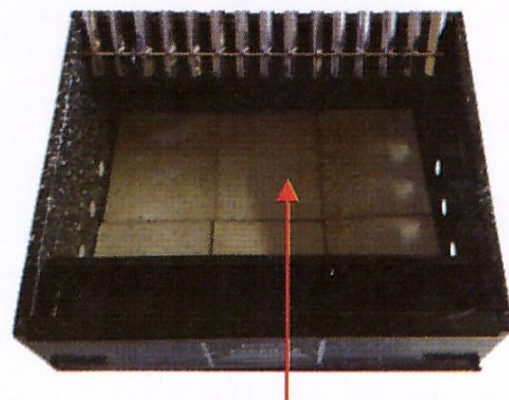
Peso: 6 kg

Largura: 400 mm

Profundidade: 320 mm

Altura Sem Pés: 170 mm

Altura Com Pés: 240mm



**FUNDO COM PEDRA
REFRATÁRIA**

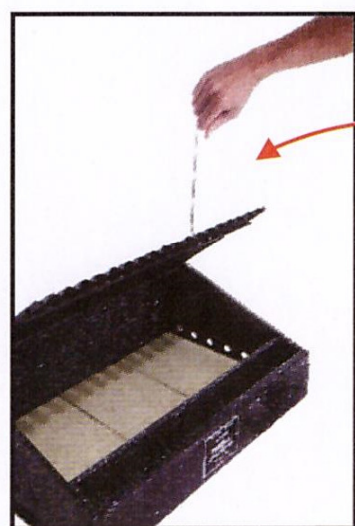


**GRELHA
PARRILLA
EM AÇO INOX
AISI 430**



**BANDEJA COLETORA
DE GORDURA
REMOVÍVEL**

**GANCHO PARA
SUSPENSÃO
DA GRELHA**



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 1ª 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.**

INDUSTRIA & COMÉRCIO LTDA