



GENESIS II S-335 | Cod. 4082070271

A marca **Weber** é sinônimo de tradição, lazer e boa gastronomia. Impulsionado por sua paixão por grelhar os melhores bifes para a família e amigos, o fundador de Weber, George Stephen, inventou a revolucionária churrasqueira em 1952. Sua linha satisfaz as necessidades culinária proporcionando momentos inesquecíveis e uma carne muito saborosa. Hoje a marca Weber abrange modelos de churrasqueiras a carvão, gás e elétrica, além de diversos acessórios, sendo sucesso no mundo inteiro.

FICHA TÉCNICA

EAN	0077924083952
Medidas aberta (LxAxP).....	123x144x60 cm
Med. com embal. (LxAxP)	93,98x59,69x83,19 cm
Área de cozimento	0,47 m ³
Peso líquido	84,37 kg
Peso bruto	84,37 kg
Potência	39.000 BTUs/hora
Queimadores	3
Material Churrasqueira	Alumínio fundido
Material Grade	Ferro fundido esmal- tado em porcelana
Tipo de Gás	GLP
Ignição	Eletrônica
Cor	Prata



Fácil manuseio:
apenas gire os
botões para
acender.



Barras
flavorizantes



Queimador
lateral



Ganchos para
ferramentas



Grade de
apoio
suspensa



Termômetro



Sistema Coletor
de Gordura

BENEFÍCIOS

Mais benefícios com o Sistema GS4: abrange ignição infinity, queimadores, barras flavorizantes e sistema de coleta de gordura aperfeiçoado, facilitando a utilização e proporcionando uma experiência mais satisfatória com a churrasqueira. Acendimento superautomático à pilha.

Mais sabor com as barras flavorizantes: as barras possuem um ângulo projetado para distribuir o calor uniformemente por toda a superfície da churrasqueira. Afasta a gordura e outros resíduos dos tubos queimadores, protegendo de entupimentos e direcionando ao sistema de coleta de gordura. Também vaporiza os sucos e gotas de gordura, convertendo-os no delicioso aroma e sabor do churrasco.

Mais facilidades com o sistema coletor de gordura: direciona todos os resíduos para uma bandeja de coleta de gordura que fica sob a caixa de cozimento, a uma distância segura dos tubos queimadores, para evitar que a gordura pegue fogo. É de fácil limpeza, removível e descartável.

Obtenha marquinhas de churrasco com as grades de cozimento produzidas em ferro fundido esmalado em porcelana. Elas retêm o calor, o que ajuda a produzir as tão desejáveis marquinhas de grelha, além de desenvolver sabor no seu grelhado.

Queimador lateral: realize refeições completas utilizando o queimador lateral, ferva molhos e refogue vegetais.

DETALHES

- » Freestanding.
- » Termômetro na tampa.
- » Válvula de controle de gás.
- » 2 mesas laterais dobráveis.
- » 6 ganchos para ferramentas.
- » Gabinete de armazenamento.
- » Grelha desmontável para higienização
- » Rodas para locomoção.
- » Compatível com iGrill 3: sonda para alimentos grelhados.

ORIENTAÇÕES

- » As churrasqueiras são projetadas para trabalhar exclusivamente com gás de botijão, e a Weber não recomenda a conversão das churrasqueiras ao gás natural. A MCassab não realiza a adequação do item ao gás natural e não assume qualquer responsabilidade pela modificação
- » O kit gás não acompanha o produto. Após a aquisição do mesmo, é necessário entrar em contato com a assistência técnica através do telefone (11- 2162-7616 para São Paulo) ou (0800 7706-222 demais regiões) para solicitar a instalação e envio do kit.
- » Nunca colocar o botijão dentro do rack sob risco de explosões.
- » Após o primeiro uso da churrasqueira, as grades escurecem naturalmente por conta da temperatura.

GARANTIAS

- » **Todas as peças:** 10 anos - excluindo desgastes e rompimentos normais do uso do produto.

LIMPEZA

- » Limpe sua churrasqueira logo após o uso. Do contrário, a gordura endurece e ela poderá formar uma crosta difícil de ser removida. Aguarde a grade ficar numa temperatura confortável para manipulação.
- » Para limpá-la, pré-aqueça a grelha em alta temperatura por 15 minutos com a tampa fechada e, em seguida, escove as grelhas com uma escova para grelha de aço Weber.
- » Em alguns casos mais difíceis, deixe a grelha de molho com água morna e detergente neutro por cerca de 10 minutos.
- » Se necessário, faça uma pasta grossa de bicarbonato de sódio e água e, com uma esponja de aço, esfregue toda a grelha. Espere 15 minutos e, então, utilize um pano limpo para retirar a pasta.
- » Após limpar a churrasqueira é recomendado secá-la completamente.
- » Para limpar a área externa da churrasqueira use um pano com água e detergente neutro.
- » Evite sabonetes com aditivos cítricos, como limão ou laranja, pois podem causar corrosão.