



# SPIRIT S-210 | Cod. 4082070216

1 <sup>garantia</sup>  
ANO

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 .....	0077924056161
Medidas (LxAxP) .....	124x116x60 cm
Suporte abaixado (LxAxP) .....	75x116x60 cm
Med. com embal. (LxAxP) .....	75x116x60 cm
Área de cozimento .....	0,33 m <sup>3</sup>
Peso líquido .....	53,07 kg
Peso bruto .....	53,07 kg
Potência .....	26.500 BTUs/hora
Queimadores .....	2
Material Churrasqueira .....	Alumínio fundido
Material Grade .....	Ferro fundido esmaltado em porcelana
Tipo de Gás .....	GLP
Ignição .....	Eletrônica
Cor .....	Prata



Fácil manuseio: apenas gire os botões para acender.



Barras flavorizantes



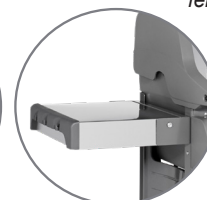
Grade de cozimento



Ganchos para ferramentas



Termômetro



Mesa lateral dobrável

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

## 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

## 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

- » **Cookbox:** 10 anos - exceto ferrugem ou queimaduras. 2 anos - para pintura excluindo desbotamento ou descoloração.
- » **Montagem da tampa:** 10 anos - excluindo ferrugem ou queimaduras. 2 anos - para pintura excluindo desbotamento ou descoloração.
- » **Barras flavorizantes de aço inoxidável:** 5 anos - excluindo ferrugem ou queimaduras.
- » **Grelhas de ferro fundido esmaltadas com porcelana:** 5 anos - excluindo ferrugem ou queimaduras.
- » **Todas as peças restantes:** 2 anos.

## 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.
- » Pra 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.