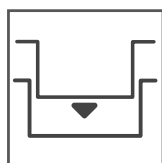
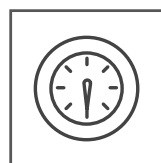


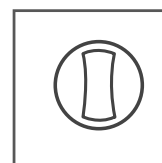
Aço Inox
304



Built in



Medidor de
temperatura



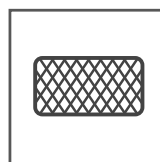
Ignição
Push Turn



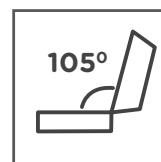
Gás GLP
Gás GN*



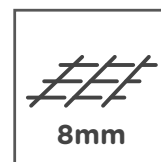
3 Queimadores
Aço Inox 304



Infrared



Abertura da
Tampa em 105°



Grelha em
Aço Inox

Churrasqueira a gás

Amalfi

Linha Design

Características do produto

- 3 Queimadores Aço Inox 304 + 1 Infrared
- Fabricada em Aço Inox 304
- Grelha de Aço Inox 304 – 8mm maciço
- Sistema de Ignição Push Turn
- Gás GLP
- *Pode ser convertido para Gás GN
- Medidas: 69 x 59,7 x 47,3 cm
- Área de cozimento: 60 x 46 cm
- 48.000 BTU's / 14,1 kW
- Consumo de Gás: 1,054 Kg/h
- Medidor de Temperatura
- Bandeja Removível Coletora de Gordura Frontal
- Garantia de 1 ano
- Código do produto: CBK-301B



Dicas Evol

- Ao utilizar o Infrared retire a grelha superior.
- Utilize utensílios de cabo longo. BBQ Tools Set Evol em aço inox.
- BBQ Grill Mat Evol. Uma lâmina de teflon para você grelhar os mais diversos tipos de alimentos, como legumes e peixes.
- Chapa de Ferro Gusa Evol com dupla face. Você pode utilizar o lado liso ou o lado estriado para deixar seu grelhado com as marcas características.
- Chapa Tepan Evol. Ideal para o preparo de diversos alimentos na própria churrasqueira.
- Grelha Argentina Evol em aço inox 304, é ideal para cortes mais gordos causando menos evaporação.
- Pedra refratária: Ideal para assar pizzas e calzones.

Dicas de limpeza

- Limpe a parte interna com desengordurante e esfregue as laterais com uma bucha macia. Após esse passo, limpe a parte interna com uma flanela.
- Para facilitar a limpeza, utilize papel alumínio para forrar a bandeja coletora. Após o uso, retire o papel alumínio e descarte.
- Lave a bandeja com água e detergente neutro.
- Utilize uma bucha áspera, exclusiva para as grelhas e defletores.
- Em uma bacia, ou na sua pia, deixe as grelhas de molho em água com detergente neutro, de 1 a 24 horas. As grelhas e defletores também podem ir na lava-louça.
- Limpe a parte externa com uma flanela macia e finalize com limpa inox.
- Ligue a churrasqueira por 5 minutos para secar

evol

QR code
Vídeo
de limpeza

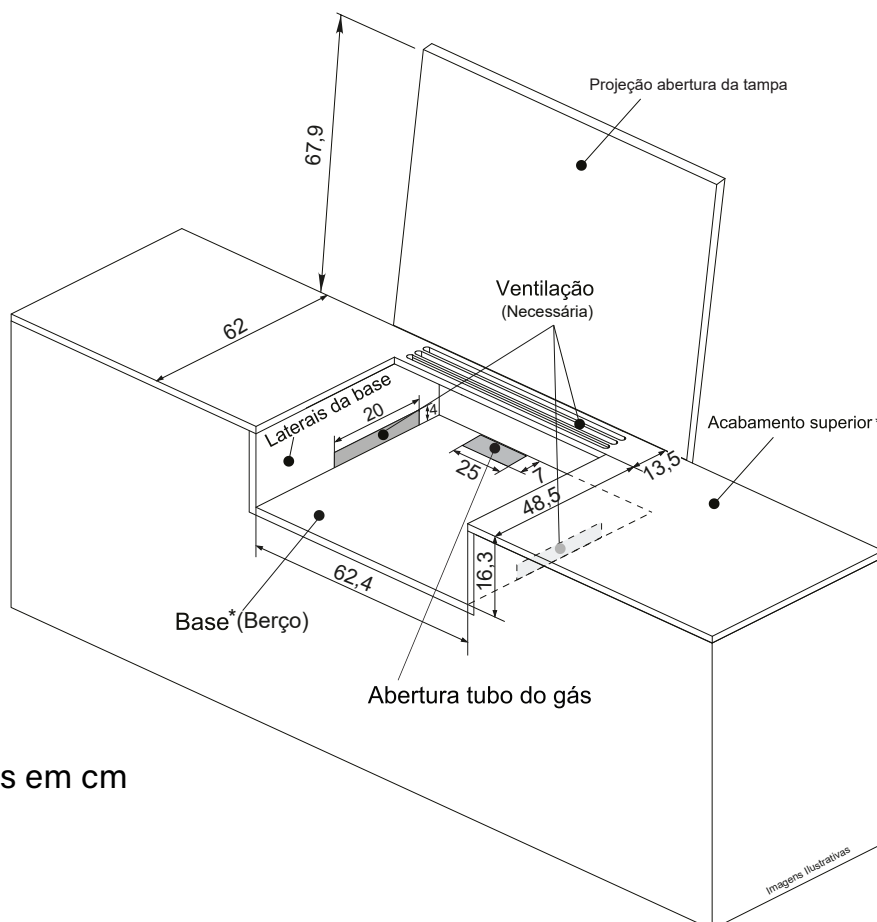
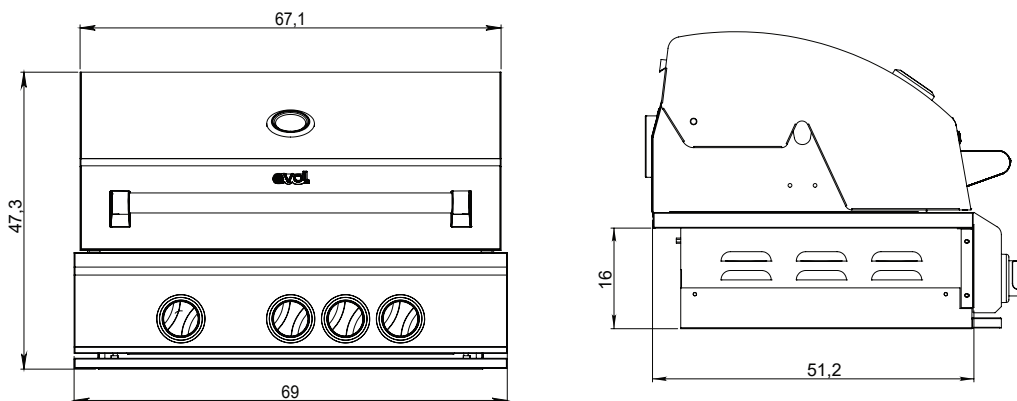


Churrasqueira a gás

Amalfi

Informações de instalação

- Recomendamos bancadas de materiais que suportem temperaturas acima de 240°C (DEKTON e COVERLAN).
- Para projeto de instalação, siga as ilustrações abaixo.
- Recomendamos frontão com superfície lisa, que facilite a limpeza.



Medidas em cm



Acesse o Sketchup

evol