

**Klassischer Holzkohlegrill, B 1600 mm x T 870 mm x H 2300 mm**

**Preis: 3.123,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** MARZIA

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Barbecue

---

## Beschreibung

### **Klassischer Holzkohle-Grill, B 1600 mm x T 870 mm x H 2300 mm**

Der klassische, elegante Grill wird mit **Holz oder Holzkohle** beheizt. Er besteht aus hochwertigen Material und ist stabil, praktisch und vielseitig. Der Grill ist einfach zu bedienen und sehr leicht zu reinigen.

Das professionelle Gerät ist für den **Gebrauch in Außenbereichen** wie Parks, Gärten, Veranden, Schwimmbädern und Pavillons konzipiert worden.

**Das Modell, made in Italy, besteht aus rostfreien Stahl und Gusseisen. Die Seiten- und die Rückwand sind aus Stahl, die Abdeckplatten sind aus Gusseisen (Stärke 10 mm). Er entspricht den Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien und ist gemäß den Vorschriften geprüft und zertifiziert.**

Das **Grillgitter aus Edelstahl** sorgt für eine perfekte Wärmeübertragung und für ein gleichmäßiges Garergebnis. Überschüssiges Fett tropft ab und das Essen erhält das klassische Grillaroma. Das Gitter kann zum Hantieren mit der Glut hochgeklappt und zum Reinigen entfernt werden.

Der **Auffangbehälter für die Glut ist aus Gusseisen**. Er befindet sich unter dem Grill und gewährleistet ebenfalls eine perfekte Wärmeverteilung. Bei der Beheizung mit Holz wird er mit der Glut des seitlichen Kohlenbeckens gespeist. Alternativ kann er auch direkt mit Holzkohle gefüllt werden. Die Asche lässt sich leicht entfernen und der Auffangbehälter ist einfach zu reinigen.

Die integrierte **Dunstabzugshaube**, die sich über der gesamten Arbeitsfläche (Grill und Kochfeld) befindet, wurde speziell entwickelt, um einen korrekten Dampfzug zu gewährleisten und die Ausbreitung von Gerüchen und Rauch in der Umgebung zu reduzieren. Der sich oben befindende **Schornstein** erleichtert den Luftzug.

Zum Grillen eignet sich abgelagertes Holz wie z.B. Olivenholz, Esche und Eiche. Der Grill kann aber auch mit Holzkohle beheizt werden, die mehr Hitze liefert als Holz. Das Gerät kann mit Holzkohleanzündern (flüssig oder fest) oder Holz angezündet werden.

#### STANDARDAUSRÜSTUNG:

- 1 entfernbares Edelstahlgitter L 700 mm X 580 mm;
- 1 hitzebeständige Auffangschale für die Glut aus Gusseisen
- 1 Ablage für Holz
- 1 Stahlbehälter für Holzkohle
- seitliche Ablageflächen
- Dunstabzugshaube

Maximale Füllmenge - Kohle: 3 kg

Anzündzeit: 20 Minuten

Empfohlene Betriebstemperatur 200°C

Brennzeit: ca. 2 Stunden

Kochfeld: 700 mm x 580 mm

Reinigungszeit: ca. 15 Minuten

**FOTO REIN INDIKATIV**

---

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 1600 mm x T 870 mm x H 2300 mm
<b>Standardausstattung</b>	1 entfernbares Edstahlgitter L 700 mm X 580 mm, 1 hitzebeständige Auffangschale für die Glut aus Gusseisen, 1 Ablage für Holz, 1 Stahlbehälter für Holzkohle, seitliche Ablageflächen ,Dunstabzugshaube
<b>Anschluss</b>	Holz, Holzkohle
<b>Abmessungen der Grillplatte</b>	L 700 mm x P 580 mm
<b>Strukturmaterial</b>	Edelstahl, Stahl und Gusseisen
<b>für Außenbereich</b>	Si

---

Erstellt am 05/05/2026

---