



## Texas Ranger 2.0



**Grill Club. Optimal jusqu'à 16 personnes. Fumage, grillades directes ou indirectes. Surface de grill extra grande parfaite pour les grandes grillades. En acier massif.**

Numéro d'article 91767

### Caractéristiques du produit

Texas Ranger est un véritable "multitalent". Il est idéal pour fumer et aussi pour rôtir de gros morceaux de viande. Ce barbecue robuste est parfaitement adapté aux grillades directes et indirectes, les braises peuvent être réparties aussi bien dans le foyer (boîte du fumoir) que dans la chambre du four (chambre de cuisson). Les trous d'aération et le couvercle de la boîte du fumoir permettent de contrôler l'arrivée d'air et la température. Le thermomètre intégré au couvercle fournit des informations fiables sur la température actuelle dans la chambre de cuisson. Ainsi, les grillades sont réussies même à des températures élevées, comme c'est le cas pour les grillades ou les barbecues, où la cuisson se fait à des températures plus élevées.

Le barbecue Texas Ranger a une longueur totale de 147 cm, une hauteur de 148 cm et un poids de 94 kg. Sa grande masse permet de maintenir la température plus longtemps et de manière constante. Le barbecue est en acier massif (épaisseur de la tôle 4 mm / 3 mm) et est recouvert d'une peinture résistante à la chaleur, ce qui le rend très facile d'entretien. Le barbecue BBQ polyvalent dispose de deux grandes roues pour que vous puissiez choisir l'emplacement individuellement. Devant la chambre principale se trouve une tablette pratique pour poser les aliments à griller. La tablette en tôle perforée située en bas sert à déposer le bois de chauffage. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et le mode d'emploi avant l'utilisation. Dans le mode d'emploi, vous trouverez en outre de précieux conseils sur la meilleure façon d'utiliser le fumoir, sur l'endroit où placer tel ou tel aliment sur la grille de cuisson et sur la manière d'obtenir les meilleurs résultats avec le mode de préparation correspondant pour les grillades directes, indirectes, le BBQ ou le smoke.

Vous trouverez ici d'autres conseils et astuces pour les grillades : [Page thématique Grill Club : pour des moments de grillade inoubliables](#) .

4 Images

### Spécifications produit

Documents

Questions sur le produit (0)