



RIMONIM DESIGN

— build your home —

# מוצרי להבה מבית רימונים דיזיין

ברוכים הבאים לקטלוג מוצרי הלהבה שלנו - אנו יודעים כיצד להביא  
לביתכם אווירה אינטימית וחמימה בואו לשדרג את חוויית הפנים  
או החוץ שלכם לרמה אחת מעל כולם.

אנו מציעים לכם את שירותינו ברמה הגבוהה ביותר ובהתאמה לכל כיס.  
אצלנו תוכלו למצוא מגוון רחב של מוצרי להבה תוך התאמה מדוייקת לצרכים האישיים  
שלכם.

## קמין חוץ

\*\*מדורות הגן של Cook-King נמכרות ללא האביזרים הנלווים. כל אביזר נלווה שמופיע בתמונות, כגון: רשת צליה, מכסה, רשת גיצים, פלאנצ'ה גריל וכד' – אינו כלול עם מדורת הגן וניתן לרכוש אותו בנפרד.

### הבהרה:

המוצרים של Cook-King מיוצרים בעבודת יד מברזל. הברזל אינו צבוע אלא משוח בשמן להגנה ראשונית בלבד. המוצר עשוי להגיע עם כתמי חלודה עדינים ועם הזמן בחוץ, באם חשוף לגשם ולחות, הוא יחליד לגמרי. זה חלק מהיופי הטבעי של המוצר וזה תקין לגמרי. בכדי לשמור מפני חלודה על האביזרים המשמשים לצליית הבשר כגון רשת ופלאנצ'ה – יש להקפיד לנקות, לשמן אותם לאחר כל שימוש ולאחסן במקום מוגן מגשם ולחות.



Lima | מחיר: 1,450.00 ₪



Faro | מחיר: 1,350.00 ₪



TheBuzz | מחיר: 9,350.00 ₪ – 10,200.00 ₪



TheMood | מחיר: 15,350.00 ₪ – 15,850.00 ₪



TheTube | מחיר: 11,950.00 ₪



ניתן לבצע הזמנה בעיצוב אישי

STRAVAGANZA | החל מ-30,000 ₪



COSMO WOOD | החל מ-30,000 ₪



BRULHAUT | מחיר: 4,900.00 ₪



סט של 4 כלי אש וסטנד איכותיים עם ידיות יציקה אשר תורמים לנוחות בתפעול הקמין, ומוסיפים תרומה מיוחדת להשלמת התחושה הכפרית בבית סטנד הכולל את הכלים: מחתה, דקר, מברשת ומלקחיים

FIRETOOLS SET | מחיר: 350.00 ₪ - 450.00 ₪



מבער פלט בילד-אין

EK200-PELLET BURNER | מחיר: 4,950.00 ₪ - 5,300.00 ₪

## קמין פנים | חשמלי

חושבים ללכת על קמין חשמלי? רעיון לוחט!

שימו לב שישנם דגמים של קמינים חשמליים שאינם מחממים כלל. ואלו שכן מחממים הם למעשה מפזר חום של עד 2kW – משהו נחמד כתוספת בסלון, אבל לא משהו שאפשר לבנות עליו. היעוד העיקרי של קמין חשמלי הוא אווירה ועיצוב. עולם הקמינים החשמליים מתחלק בגדול לשניים: הקבוצה הראשונה הם קמינים ברמת מחיר גבוהה ומיועדים לאלו שרוצים את החוויה הכי קרובה לקמין עצים בלי כל ההתעסקות והמורכבות.

הקבוצה השניה הם אלו שבכלל לא מנסים להדמות לקמין אלא מביאים קונספט אחר לגמרי שהקשר בינם לבין קמין כבר פחות מורגש. תוכלו להדליק אותו בחורף עם גוונים חמים של אדום וכתום, ובקיץ תוכלו להדליק אותו על גוונים קרים כגון כחול, סגול או ירוק... משחקי צבעים מעניינים מאוד שמשנים ברגע את האווירה בסלון!

קמין חשמלי דורש רק חיבור לחשמל ואינו דורש כמובן ארובה או התקנה מסובכת.  
**בלי ארובות, בלי בלאגן - רק פאן!**



### TOLUCA DELUXE | מחיר: 3,250.00 ₪

קמין קיר חשמלי Toluca של Faber הינו בעל יכולת הדמיית להבה מרהיבה וראליסטית, הבוקעת ממצע זכוכית דקורטיבי. טכנולוגיית Opti-Flame Led המתקדמת מאפשרת שילוב תאורה בצבעים שונים והתאמה מושלמת לכל אווירה. קמין ה-Toluca הינו בעל יכולת חימום של 1.7kW. הקמין מצויד בנוסף ברמקול בלוטוס המשמיע צלילי גחלים מתפצחים... וניתן לנגן בהם כל מוזיקה שהיא בעזרת בלוטוס. ה-Toluca Deluxe מעוטר בפס תאורת לד אחורית מסביב למסגרת, המייצרת מראה מעוצב וסופר יוקרתי ועכשווי.

רוחב: 82 ס"מ | גובה: 54 ס"מ | עומק: 15.5 ס"מ



### VIVENTE | מחיר: 8,200.00 ₪ – 13,900.00 ₪

קמין חשמלי Vivente של Faber מביא איתו קונספט חדש, המשלב יכולות הדמיית להבה בטכנולוגיית LED, עם משחקי תאורת בסיס ייחודיים במגוון צבעים כמעט אינסופי – כל קשת הגוונים! הקמין מגיע בשלושה גדלים: 75, 100, 150 ס"מ. מגיע כסטנדרט עם גימור 3 זכוכיות (חזית+2 צדדים) שניתן בהתקנה ע"י הוספת דפנות מתכת ייעודיות (מסופקות עם הקמין) לשנות אותו לחזית+צד או לזכוכית אחת בחזית – יש לכם את כל האופציות.

כמו כן גב הקמין הויזואלי ניתן לבחירה מתוך 4 גימורים שונים – דמוי בריקים, שחור חלק, שחור פסים, או שחור מלבנים. כלל הפונקציות של הקמין נשלטות הן ע"י שלט המסופק עם הקמין, והן ע"י חיבור לאפליקציה נוחה במיוחד ועם המון פיצ'רים ע"י חיבור Bluetooth.

קמין ה-Vivente הינו בעל יכולת חימום של 1.5kW.



### מחיר: ₪3,750.00 | PRISM 34

קמין ליבה חשמלי Prism של Faber הינו בעל יכולת הדמיית להבה מרהיבה וראליסטית, הבוקעת ממצע זכוכית דקורטיבי. טכנולוגיית ה-Opti-Flame Led המתקדמת מאפשרת שילוב תאורה בצבעים שונים והתאמה מושלמת לכל אווירה. קמין ה-Prism הינו בעל יכולת חימום של 1.1KW.

רוחב: 86.7 ס"מ | גובה: 49.4 ס"מ | עומק: 17.9



### מחיר: ₪4,650.00 | PRISM 50

קמין ליבה חשמלי Prism של Faber הינו בעל יכולת הדמיית להבה מרהיבה וראליסטית, הבוקעת ממצע זכוכית דקורטיבי. טכנולוגיית ה-Opti-Flame Led המתקדמת מאפשרת שילוב תאורה בצבעים שונים והתאמה מושלמת לכל אווירה. קמין ה-Prism הינו בעל יכולת חימום של 1.2kW.

רוחב: 128 ס"מ | גובה: 49.5 ס"מ | עומק: 17.8 ס"מ



### מחיר: ₪7,900.00 | IGNITE 50

קמין ליבה חשמלי Prism של Faber הינו בעל יכולת הדמיית להבה מרהיבה וראליסטית, הבוקעת ממצע זכוכית דקורטיבי. טכנולוגיית ה-Opti-Flame Led המתקדמת מאפשרת שילוב תאורה בצבעים שונים והתאמה מושלמת לכל אווירה. קמין ה-Prism הינו בעל יכולת חימום של 1.2kW.

רוחב: 130.6 ס"מ | גובה: 41.9 ס"מ | עומק: 14.7 ס"מ



### מחיר: ₪6,950.00 | PRISM 74

קמין ליבה חשמלי Prism של Faber הינו בעל יכולת הדמיית להבה מרהיבה וראליסטית, הבוקעת ממצע זכוכית דקורטיבי. טכנולוגיית ה-Opti-Flame Led המתקדמת מאפשרת שילוב תאורה בצבעים שונים והתאמה מושלמת לכל אווירה. קמין ה-Prism הינו בעל יכולת חימום של 1.2kW.

רוחב: 188.3 ס"מ | גובה: 49.3 ס"מ | עומק: 18.7 ס"מ



### IGNITE 100 | מחיר: 12,900.00 ₪

קמין ליבה חשמלי Ignite של Faber הינו בעל יכולת הדמיית להבה מרהיבה וראליסטית, הבוקעת ממצע זכוכית דקורטיבי. טכנולוגיית ה-Opti-Flame Led המת-קדמת מאפשרת שילוב תאורה בצבעים שונים והתאמה מושלמת לכל אווירה. קמין ה-Ignite הינו בעל יכולת חימום של 2.5kW.

רוחב: 254.7 ס"מ | גובה: 39.6 ס"מ | עומק: 14.7 ס"מ



### OPTI-V DOUBLE | מחיר: 16,800.00 ₪

טכנולוגיית ה-Opti-Virtual המתקדמת של Faber מביאה את שחזור תמונת הלהבה לרמה אחרת. בשילוב מתוחכם של לוגים אמיתיים המוארים באפקט בעירת LED מבפנים, עם הקרנת להבות ב"אוויר" בין הלוגים ע"י טכנולוגיה מתוחכמת של השתקפות תצוגת LED במראה. ה-Opti-Vn יודע לייצר סאונד המדמה פצפוף של גיצים בוערים בלחיצת כפתור!

דגמי ה-Opti-Vn אינם מייצרים חום.

רוחב: 138 ס"מ | גובה: 45 ס"מ | עומק: 34.5 ס"מ



### 3D PLUS – CASSETTE 500 | מחיר: 11,800.00 ₪

קמין ליבה חשמלי 3D Plus של Glammfire הינו המילה האחרונה בתחום עיצוב קמיני הלהבה החשמליים. ע"י פטנט יחודי הצליחו לדמות מראה להבה כפרי אותנטי כדוגמת אח עצים, בנוסף לאפקט הלהבה ישנו התקן סאונד המדמה צלילי התפצפצות של גחלים בוערות... \*דורש חיבור לצינור מים לצורך ייצור האדים

\*\*קמין זה אינו מחמם

גובה: 24.1 ס"מ | רוחב: 50.8 ס"מ | עומק: 30.3 ס"מ



### 3D PLUS – CASSETTE 1000 | מחיר: 16,500.00 ₪

קמין ליבה חשמלי 3D Plus של Glammfire הינו המילה האחרונה בתחום עיצוב קמיני הלהבה החשמליים. ע"י פטנט יחודי המשלב תאורת לד עם אדים הצליחו לדמות מראה להבה כפרי אותנטי כדוגמת אח עצים אמיתי באופן שאין שני לו בשוק. \*דורש חיבור לצינור מים לצורך ייצור האדים

\*\*קמין זה אינו מחמם

גובה: 24.1 ס"מ | רוחב: 101.8 ס"מ | עומק: 30.3 ס"מ

## LG800FL | FOUNDERS LEGACY

מעשנת/גריל פלט לואיזיאנה

לואיזיאנה גאה להציג את סדרת ה-Founders Series!!!

סדרת המייסדים הינה פרי פיתוחם של שני ענקי התחום – דן ת'ייסן מייסד לואיזיאנה וג'ו טרייגר – ממציא מעשנת הפלט, אשר חברו יחד להביא לשוק מוצר ברמה אחרת לגמרי מכל מה שהיה קיים עד כה. זו לא עוד סדרה חדשה שעולה רמה אחת מעל מסדרת ה-LG האגדית והוותיקה – מדובר על סדרה שפורצת את גבולות הקדמה ועולה כמה וכמה רמות בכל פרמטר. חוויית המפגש הראשון עם הסדרה היא עוצרת נשימה – פשוט וואו! גדול יותר, גבוה יותר, מסיבי יותר, נוצץ יותר, מרשים יותר, מאובזר יותר וטכנולוגי הרבה יותר!

השדרוג הבולט ביותר הינו הפיקוד החדש – מסך מגע ענק ומרשים, הנשלט גם מרחוק ע"י אפליקציה בטכנולוגיית Wifi לטווח הרחוק וכן חיבור Bluetooth הידידותי לטווח הקרוב. ניתן לתכנת מראש עד 9 שלבי עישון שונים עם הגדרת זמן וטמפרטורה שונה לכל שלב. הפיקוד החדש מצויד באופציה ללא פחות מ-4 רגשי בשר! רגש מספר אחד – יכול לשמש לשליטה בטמפרטורת המכשיר לפי יעד טמפרטורה פנימית של הבשר, ו-3 רגשים נוספים לניטור והתראה כשהנתחים מגיעים ליעד.

הסדרה מצוידת עם תריס הלהבה האגדי של לואיזיאנה ההופך את מעשנת הפלט לגריל להבה עוצמתי לצליה ומגוון שימושים. רק כאן הוא מגיע עם שדרוג משמעותי – פתיחת התריס בהזזה קלה של כפתור שליטה הנמצא מחוץ לגריל! יותר לא צריך לאלתר פתרונות להרמת הרשת ופתיחת תריס הלהבה עם כלי מזדמן – כאן תקבלו נוחות ונגישות מקסימלית לשימוש בנשק שובר השוויון של לואיזיאנה ברגע אחד!



בסדרה הנוכחית מיכל הפלט הוגדל באופן משמעותי ויכול להכיל כמות מסיבית של 13.15 ק"ג פלט! זה יותר מפי 2 מבסדרה הקודמת! כמו כן בוצעו שיפורים נוספים במכסה המגן טוב יותר מפני חדירת מים ולחות, וכן מצויד באטם ייעודי לשיפור הביצועים והבטיחות. ובנוסף נוסף – חלון מעוצב המאפשר בדיקה ויזואלית של מפלס הפלט מבלי לפתוח את המכסה! וזה לא הכל – בסדרה זו פותח גם מנגנון יעיל ומסיבי ביותר לריקון מהיר של פלט מהמיכל באם יש צורך לכך.

שיפור משמעותי נוסף המשנה את כללי המשחק הינו דמפר וויסות עשן אחורי חדשני – המאפשר צמצום של פתחי העשן והגברת הלחץ בתא העישון לקבלת אפקט עישון חזק יותר, וטבעת עישון החודרת עמוק יותר! התאימו את עוצמת העישון לטעם שלכם!

שיפור נוסף הוא הגדלת סיר הבעירה ושיפורו – כך שמתקבל ניקוי אפר אוטומטי יעיל ומהיר אשר מצריך אף פחות תחזוקה וניקוי מבעבר. זאת לצד שיפור בורג ההזנה שגם הוא כמובן – מסיבי יותר וגדול יותר. ואיך לא – גלגלים גדולים ומסיביים הרבה יותר!

סדרת ה-Founders Legacy מתייחדת בגימורי נירוסטה מסיביים, רשתות נירוסטה וכן פלאנצ'ה כלולה, תאורה פנימית עמידה בחום גבוה, דיפון כפול (Double Wall) ואטם בהיקף הדלת. כמו כן סדרת הלגאסי מצוידת כסטנדרט במדף קדמי מתקפל, מדף צד מתקפל עם ווי תליה וכן מדף תחתון.



מחיר: 11,200.00 ₪



## דגם ה-LG800FL כולל:

הספק: BTU 48,000

שטח צלייה כולל של – 0.55 מ"ר

פיקוד דיגיטלי מתקדם עם מסך מגע מרשים במיוחד – בעל מגוון פונקציות:  
–שליטה מרחוק ע"י טכנולוגיית Wifi מתקדמת באפליקציה הייעודית  
–שליטה מרחוק בטווח קרוב גם ע"י טכנולוגיית Bluetooth בלעדית  
–טווח טמפרטורות רחב החל מ-82° ועד 315° מעלות צלזיוס!  
–אופציה ל4 רגשי טמפרטורה לבשר! (המכשיר מסופק עם שני רגשים). טמפרטורת הרגשים מוצגת באופן קבוע על הצג לניטור ויזואלי ונוח!

ניתן לעקוב אחר טמפרטורת הרגשים מהאפליקציה בסמארטפון ולהגדיר טמפרטורת יעד לכל רגש כך שיתריע כאשר הבשר מוכן! רגש מספר 1 – הינו הרגש הראשי אשר יכול להעביר את המעשנה למצב שמירת חום כאשר הבשר מגיע ליעד.  
–אופציה לתכנות של עד 9 תכניות עבודה רציפות עם הגדרה של זמן וטמפרטורה לכל שלב.  
תריס להבה חדשני עם כפתור שליטה מחוץ לגריל – הפיצ'ר שמשנה את כללי המשחק והופך את המכונה הזו ל-All In One אמיתית! האש הישירה מאפשרת לכם צליה וצריבה בנוסף ליכולות העישון – המכונה הזו היא הרבה יותר ממעשנה. תוכלו לחרוך את הסטייקים לאחר העישון ישירות על האש לפי העוצמה שאתם אוהבים, ובכך לקבל ציפוי מקורמל וקריספי כמו שתמיד חלמתם. מאש עדינה ורגועה ועד אש אימתנית ועוצמתית. תגידו ביי-ביי למנגל – כי פשוט לא תצטרכו אותו יותר.

דיפון נירוסטה כפול Double Wall וכן אטם על הדלת לשמירת חום יעילה יותר ולחסכון בצריכת הפלט

תאורה פנימית עמידה בחום גבוה – יותר לא צריך להאיר עם פנס כדי לראות מה אתם עושים ניקוז עשן אחורי לרוחב הגריל (מוגן גשם) – מאפשר פיזור חום אחיד לתוצאות מושלמות דמפר ויסות עשן אחורי חדשני לשליטה בלחץ תא העישון לקבלת טעמי עישון חזקים או עדינים יותר.

רשתות צלייה מסיביות מנירוסטה 304 עמידות ביותר לשנים ארוכות של שימוש כמעט ללא בלאי רשת הצלייה התחתונה בנויה מ2 רשתות מחולקות לפירוק וניקוי קל יותר  
כולל פלאנצ'ה ייעודית הממוקמת במקום אחת מהרשתות – מאפשרת מגוון אפשרויות משחק ושימוש חדשים! שימושי בעיקר לנתחים שומניים אשר צליה שלהם על הפלאנצ'ה מונעת דליקות שומנים ומאפשרת עבודה נשלטת ורגועה יותר  
מדף רשת עליון מנירוסטה המאפשר עישון רגוע יותר עם מרחק מספק מקרינת החום מחלקו התחתון החם של הגריל

כולל מדף קדמי מתקפל הננעל בפתיחה ובעל שחרור מהיר לקיפול בחזרה  
כולל מדף צד מתקפל עם ווי תליה לאביזרים הננעל בפתיחה ובעל שחרור מהיר לקיפול בחזרה  
סיר בעירה נשלף מנירוסטה עם עיצוב משופר לביצועים גבוהים – לניקוי מהיר ולשנים ארוכות של שימוש

מיכל פלט ענק המכיל 13.15 ק"ג – לשעות עבודה ארוכות ללא מילוי נוסף  
חלון פנורמי בקדמת מיכל הפלט לניטור ויזואלי של מפלס הפלט ללא צורך בפתיחת המכסה  
גלגלים מאסיביים ביותר לניוד קל וחלק  
דלי לניקוז שומנים ונוזלים – למניעת התלקחויות  
גוף מסיבי בעובי פלדה של 1.6 מ"מ ובגימור ציפוי ייחודי  
מכסה מסיבי מנירוסטה מוברשת בעובי של 2.5 מ"מ בעל חיזוקי רוחב וכן חיזוק אורך לשמירה על קימור המכסה לאורך שנים גם בטמפרטורות גבוהות. הדיפון הכפול של המכסה מהווה גם כנקז עבור השומנים המתעבים על המכסה כאשר מנתב אותם חזרה לתוך חלל הגריל ומונע את גלישתם על החזית. כך שומרים על נראות נקייה של הגריל שלכם ללא מאמץ.

# NAVIGATOR COMBO 1230

## מעשנת פלט וגריל גז במוצר אחד

**הקומבו - הכלי שמשנה את כללי המשחק. מעשנת פלט וגריל גז במוצר אחד! למה להתלבט מה מתאים לכם יותר? תוכלו ליהנות מעולם המשחק שמעשנת פלט פותחת לכם, אך לצד זאת ליהנות מהאינסטנט, המהירות וקלות השימוש של גריל גז! לעיתים צריכים שטח גדול יותר לעישון באירועים מיוחדים? פיתחו את דמפר העשן בין שני התאים וכך גם חלל גריל הגז ישמש אתכם לעישון**

פיטבוס גאה להציג את סדרת ה-Navigator!  
אין לכם סבלנות ובא להרים להדליק לרגע את האש ולצלוח משהו? Combos מצויד בגריל גז 3 מבערים סופר עוצמתי שיתקתק עבורכם כל משימה!  
שיפור משמעותי נוסף המשנה את כללי המשחק הינו דמפר וויסות עשן אחורי חדשני - המאפשר צמצום של פתחי העשן והגברת הלחץ בתא העישון לקבלת אפקט עישון חזק יותר, וטבעת עישון החודרת עמוק יותר! התאימו את עוצמת העישון לטעם שלכם!  
סדרת ה-Navigator מצוידת כסטנדרט במדף צד קבוע ומדף קדמי מתקפל - היכול לשמש גם כמדף תחתון. שני המדפים מצוידים בווי תליה כך שיותר לא תצטרכו לחפש איפה להניח את כלי העבודה שלכם! וכן פיצ'ר בונוס נוסף - מתלים קדמיים לתליית מדף הרשת העליון כאשר אינו בשימוש כשאתם רוצים חלל עבודה גבוה יותר!



מחיר: ₪7,550.00

## דגם ה-Navigator Combo 1230 כולל:

הספק מבער פלט: BTU 40,000

הספק מבערי גז: BTU 25,600

שטח צלייה כולל של – 0.70 מ"ר (2\*0.35)

דמפר עשן מרכזי המאפשר להפוך גם את תא גריל הגז למעשנה

פיקוד דיגיטלי מתקדם במעשנת הפלט הדואג לשמירה על אחידות החום עם מספר יתרונות:

-טווח טמפרטורות רחב החל מ-85° ועד 260° מעלות צלזיוס!

- 2 רגשי טמפרטורה ננעצים המציגים באופן קבוע על הצג את הטמפרטורה הפנימית של הבשר!

- לחצן Prime המאפשר הזנה מוגברת של כמות הפלט לסיר הבעירה. שימושי מאוד להגברת העוצמה במהירות בעת מעבר מעישון לצריבה על הלהבה. כמו כן שימושי לפני פתיחת המכסה - דבר הגורם לאיבוד חום מהיר. תוספת הפלט המוקדמת תאפשר למכונה להעלות את הטמפרטורה במהירות בחזרה ליעד לאחר סגירת המכסה בחזרה.

- תכנות P-Set המאפשר לכוון את מקצב בסיס האלגוריתם לקבלת דיוק מקסימלי. תריס להבה חדשני עם ידית שליטה מחוץ לגריל (במעשנת הפלט) - הפיצ'ר שמשנה את כללי המשחק והופך את המכונה הזו ל All In One. האש הישירה מאפשרת לכם לחרוך את הסטייקים לאחר העישון ישירות על האש, ובכך לקבל ציפוי מקורמל וקריספי כמו שמעולם לא חלמתם. תגידו ביי-ביי למנגל - כי פשוט לא תצטרכו אותו יותר. האש הגלויה מאפשרת לכם גם לבשל ולטגן על אש עצים ישירה! תוכלו ממש להכין הכל בפיטבוס! מכונה אחת כזו - ואתם מסודרים! דמפר ויסות עשן אחורי חדשני (במעשנת הפלט) לשליטה בלחץ תא העישון לקבלת טעמי עישון חזקים או עדינים יותר.

רשתות צלייה מסיביות מברזל יצוק בציפוי פורצלן. יציקת ברזל ידועה בשל יכולות אגירת החום שלה, ולכן אידאלית לרשת גריל לקבלת פסי צריבה עמוקים וחזקים. ציפוי הפורצלן מאפשר ניקוי קליל ומהיר.

רשת הצלייה התחתונה בנויה ממספר רשתות מחולקות לפירוק וניקוי קל יותר מדף רשת עליון המאפשר עישון רגוע יותר עם מרחק מספק מקרינת החום מחלקו התחתון החם של הגריל

מתלים בקדמת הגריל לתליית מדף הרשת העליון כאשר אינו בשימוש כולל מדף קדמי מתקפל היכול לשמש גם כמדף תחתון - כולל מתלים לכלי עבודה

כולל מדף צד קבוע - כולל מתלים לכלי עבודה  
סיר בעירה מנירוסטה - לשנים ארוכות של שימוש  
חלון בקדמת מיכל הפלט לניטור מפלס הפלט  
גלגלי סיליקון מאסיביים ואיכותיים לניוד קל וחלק  
דלי לניקוז שומנים ונוזלים - למניעת התלקחויות  
גוף מסיבי בעובי פלדה של 1.6 מ"מ  
מכסה מסיבי בעובי פלדה של 2.5 מ"מ

5 שנים אחריות על כלל חלקי המכונה (בכפוף לתקנון אחריות יצרן). שנה ראשונה - אחריות יבואן גם עבור השירות באם נדרשת החלפת רכיב. האחריות אינה מכסה נזק שנגרם מדליקת שומנים, משימוש לא נכון ומרשלנות.

\*\*הגריל אינו מסופק עם ווסת לחץ גז. יש להזמין התקנה עם ווסת תקני 30 מיליבר מחברת הגז שלכם. חיבור הגריל יעשה ע"י מתקין גז מוסמך בלבד.

# MEMPHIS ULTIMATE

## גריל גז+פחם+מעשנה חשמלית

הממפיס - הכלי שמשנה את כללי המשחק. גריל גז, מנגל פחמים ומעשנה חשמלית במוצר אחד! ולא רק זה - מתא העישון התחתון של המעשנה בעזרת ידיות ויסות ניתן לנתב את העשן לתוך תא גריל הגז או גריל הפחמים ולהוסיף להם גם אפקט עישון! למה להתלבט מה מתאים לכם יותר? תוכלו ליהנות מעולם המשחק שמעשנת חשמלית פותחת לכם, אך לצד זאת ליהנות מהאינסטנט, המהירות וקלות השימוש של גריל גז! ואם בא לכם ללכת Traditional ב"על-האש" על פחמים - יש לכם גם את האופציה הזו בכל רגע שתרצו! ועוד איזה גריל פחמים... גובה הפחמים ניתן לכוונון ל 6 דרגות גובה שונות בעזרת ידית כוונון גובה חדשנית - קיבעו את מרחק הגחלים הלוהטות מרשתות הצלייה לפי העדפתכם בכל רגע נתון בהינף ידית! לעיתים צריכים שטח גדול יותר לעישון באירועים מיוחדים? אתם יכולים לחלק את המנות ולהכין אותם בכל שלושת האמצעים במקביל, לתת בראש בכל אירוע משפחתי עם מגוון ויכולות מרשימים ולהשאיר את כולם המומים! המעשנה החשמלית יכולה לשמש גם כתנור אפיה לכל דבר גם ללא עישון! פשוט מפעילים אותה מבלי להוסיף שבבי עץ למגירת השבבים.

פיטבוס גאה להציג את סדרת ה-Memphis. גריל משולב קשוח, מסיבי, עוצמתי ואימתני במיוחד. לאחר מחקר ופיתוח שאפתני - פיטבוס לקחה את התחום כמה צעדים גדולים קדימה וכבשה עם ה-Memphis את השוק. אין שום מוצר בשוק שיכול לעמוד מול מגוון היכולות שלו!

ה-Memphis מצויד כסטנדרט במדפי צד קבועים. שני המדפים מזוודים בווי תליה כך שיותר לא תצטרכו לחפש איפה להניח את כלי העבודה שלכם! מדפים ומגירות לאחסון אביזרים בתחתית. כלי עבודה All-in-One אמיתי!



מחיר: ₪7,546.00

## דגם ה-Memphis כולל:

שטח עבודה כולל של – 1.4 מ"ר

שטח צליה בגריל הפחמים: 0.43 מ"ר

שטח צלייה בגריל הגז: 0.43 מ"ר

שטח עישון/אפיה במעשנה: 0.54 מ"ר

הספק גריל הגז: BTU 36,000

הספק לכל מבער גז: BTU 12,000 (מבערי נירוסטה)

טווח טמפרטורות המעשנה: כ-180°-55° צלזיוס

מצויד ידית כוונן גובה עם 6 מצבים בגריל הפחמים

כולל 3 מדפי רשת גדולים במעשנה החשמלית

דמפר תריס לויסות עשן אחורי לשליטה בריכוז העשן בתא העישון

תריס ויסות קדמי לכניסת חמצן בגריל הפחמים – מאפשר שליטה אופטימלית

2 דמפרים לניתוב העשן והחום מהמעשנה לגריל הגז ולגריל הפחמים

רשתות צלייה מסיביות מברזל יצוק – יציקת ברזל ידועה בשל יכולות אגירת החום

שלה, ולכן אידאלית לרשת גריל לקבלת פסי צריבה עמוקים וחזקים.

רשת הצלייה התחתונה בנויה ממספר רשתות מחולקות לפירוק וניקוי קל יותר

מדפי רשת עליונים מצופים פורצלן המאפשרים עישון/צלייה רגועים יותר עם

מרחק גדול מקרינת החום ממקור החום

שני מדפי צד גדולים ומסיביים – שימושי ביותר להנחת ציוד תוך כדי עבודה

6 מתלים לכלי עבודה בקדמת מדפי הצד

2 מדפי אחסון תחתונים לאביזרים

2 מגירות אחסון לאביזרים

גלגלים איכותיים לניוד קל וחלק

2 תבניות לניקוז שומנים ונוזלים במעשנה ובגריל הגז – למניעת התלקחויות

מגש אפר נשלף בגריל הפחמים – לריקון אפר קל ומהיר

5 שנים אחריות על רכיבי המכשיר (בכפוף לתקנון אחריות יצרן)

\*\*הגריל אינו מסופק עם ווסת לחץ גז. יש להזמין התקנה עם ווסת תקני 30

מיליבר מחברת הגז שלכם. חיבור הגריל יעשה ע"י מתקין גז מוסמך בלבד.

# KAMADO XL K24

## מעשנת קמאדו

הקומבו - הכלי שמשנה את כללי המשחק.

מעשנת פלט וגריל גז במוצר אחד! למה להתלבט מה מתאים לכם יותר? תוכלו ליהנות מעולם המשחק שמעשנת פלט פותחת לכם, אך לצד זאת ליהנות מהאינסטנט, המהירות וקלות השימוש של גריל גז! לעיתים צריכים שטח גדול יותר לעישון באירועים מיוחדים? פיתחו את דמפר העשן בין שני התאים וכך גם חלל גריל הגז ישמש אתכם לעישון!

בדגם החדש נעשו 3 שיפורים משמעותיים:

1. מערכת הקפיצים האחורית הוחלפה במנגנון קפיצים חדשני ומתקדם המאפשר להרים את המכסה הכבד "עם האצבע", וכן מאפשר להעמיד את המכסה בזווית חלקית והוא נשאר פתוח ולא נופל.
2. בולם הזעזועים הוחלף בתפס מגנטי אשר שומר שהמכסה לא יתרומם מעצמו ממשיכת הבוכנות.
3. אטם הפיברגלס שודרג לאטם גדול יותר, מסיבי ועמיד יותר, וקפיצי יותר - המאפשר איטום מושלם לאורך שנים של שימוש.

**להכין אוכל ברמה עולמית בחצר האחורית של הבית שלכם!**



מחיר: ₪4,990.00

## דגם ה-Kamado XL כולל:

קוטר משטח עבודה: 54 ס"מ

גוף אליפטי קרמי מסיבי ועבה במיוחד בצורת ביצה-ומכאן שמו  
ציפוי זכוכיתי שחור עמיד בטמפרטורות גבוהות – כ"כ יפה שאי אפשר  
לעמוד בפניו...

מנגנון פתיחה מתקדם עם פטנט של מערכת קפיצים עוצמתיים המאפשר  
פתיחה קלילה של המכסה הכיפתי הכבד ללא מאמץ, וכן מאפשר לה-  
שאיירו פתוח בזווית מבלי ליפול

מנגנון סגירה מגנטי מנירוסטה – מונע מהמכסה להפתח באופן לא רצוי  
ממשיכת הבוכנות

אטם פיברגלס מסיבי ומתקדם הדואג לאטימות גבוהה של המכסה לכל  
היקף הקמאדו

מעמד מסיבי וחזק מברזל – מספק יציבות לקמאדו לאורך שנים  
ווסת עשן עליון מאלומיניום יצוק – מאפשר שליטה בטמפרטורה ע"י  
הקטנה והגדלה של פתח יציאת העשן

ווסת אוויר תחתון מנירוסטה – מאפשר שליטה בטמפרטורה ע"י הקטנה  
והגדלה של פתח כניסת האוויר

מד-חום מכני כיפתי יפייפה על גבי המכסה – מאפשר לנטר טמפרטורה  
מדויקת לפי הצורך

גלגלים מאסיביים ואיכותיים לניוד קל וחלק, שניים מהם ננעלים  
מדפי צד יוקרתיים מתקפלים מחומר דמוי עץ יחודי – לעמידות גבוהה  
לאורך שנים בתנאי החוץ

ידית פתיחה תואמת הנשארת קרירה למגע – פשוט קוראת לכם להחזיק  
אותה ולהרים את המכסה...

שתי רשתות איכותיות מנירוסטה – אחת עיקרית ואחת משנית הניתנת  
לפירוק

כלי יעודי מברזל לגריפת האפר

5 שנים אחריות בכפוף לתקנון אחריות יצרן (לא כולל סדקי שבירה-שברים  
או סדקים מרובים קורים כתוצאה ממכה/נפילה ואינם באחריות)  
לנו ב"רוקח" חשוב שתהנו מהקמאדו שלכם, ולכן החלטנו, כסטנדרט,  
לתת לכם שני מוצרי חובה עם הקמאדו שלנו ללא עלות נוספת!

\*\*כולל כיסוי איכותי בשווי 280 ש"ח

\*\*כולל דיפלקטור קרמי לעישון בשווי 380 ש"ח

## PIZZA PARTY ARDORE

### טאבון גז מקצועי לפיצה

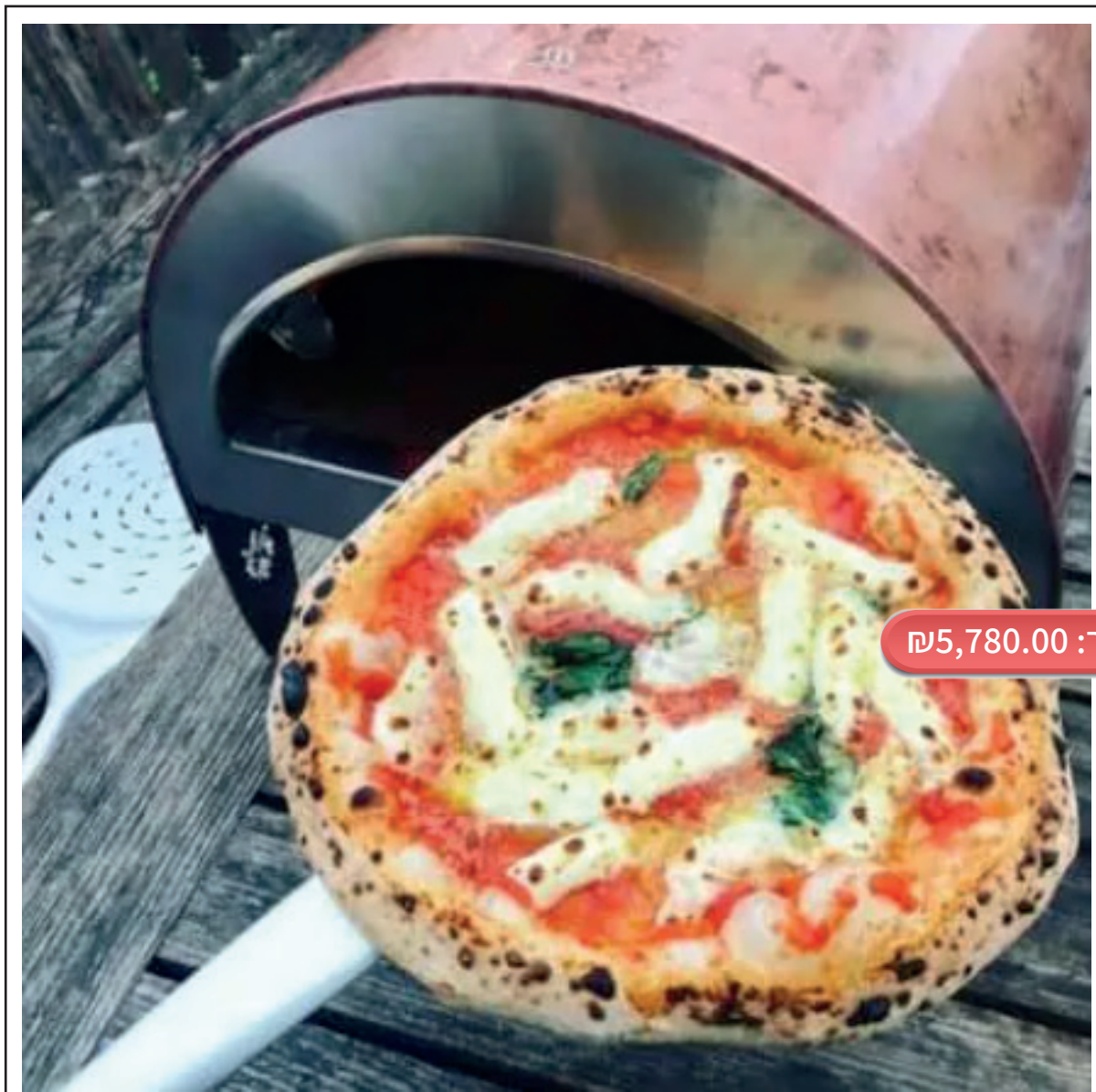
הנה הוא הגיע! היישר מאיטליה אלינו.

קבלו את אחד הטאבונים הכי מבוקשים באיטליה!!

ה-Ardore הינו טאבון גז יחודי, אשר נולד לאחר מחקר ארוך וקפדני - אשר הניב בסופו של תהליך לטאבון פיצה עם איזון חום עליון/תחתון פנומנלי המביא לתוצאות מושלמות פעם אחר פעם! חשוב לציין כי בקטגוריית הטאבונים הבינוניים/קטנים זוהי יכולת די נדירה. קיימים כיום מגוון טאבונים קטנים בשוק שהם נחמדים כטאבון למתחילים, אך להרבה מאלו הרוכשים אותם יש הרבה פעמים את הקול הפנימי בפנים שאומר -

"יום אחד אני אשדרג לטאבון רציני יותר".

אז זהו חברים - עם ה-Ardore זה סיפור אחר לגמרי! הבאנו לכם טאבון חלומי, עם ביצועים מושלמים, שיביא אתכם לקצה מבחינת היכולות ה"טאבוניות", ואשר איתו לא תצטרכו להתלבט יותר האם קניתם את הטאבון הנכון עבורכם לאורך שנים קדימה!





אלו הסיבות למה ה-Ardore נכנס בקטגוריית הטאבונים של המקצוענים:  
קטן וקומפקטי מבחוץ-גדול מבפנים! ה-Ardore הינו טאבון בינוני עם משטח עבודה  
מרווח בגודל 40X40 ס"מ! מבער הגז מוגבה בכ-5 ס"מ ממשטח האבן מה  
שמאפשר לנצל גם את כל השטח מתחתיו ולהנות מכל רוחב הטאבון. מיקום  
המבער, כמו תכנון מבנה המבער – יחד עם המבנה הפנימי של הטאבון עם  
הקימורים המדויקים – הם אלו שמביאים לאיזון חום עליון/תחתון יוצא דופן, ואשר  
מאפשר לכם להוציא תוצאות מושלמות פעם אחת פעם בלי כל קושי! הטאבון הינו  
קל משקל (18.4-20 ק"ג תלוי בסוג האבן).

ה-Ardore מצויד במשטח אבן שמוט אמיתית אשר נותנת טוויסט מיוחד למרקם  
האפיה של הבצק. בנוסף – אבן השמוט עבה במיוחד בעובי 3 ס"מ (!!!) דבר אשר  
מקנה למשטח יכולת אגירה ופיזור חום אופטימליים. שימו לב – רוב הטאבונים  
הבינוניים/קטנים בשוק מצוידים באבן קרמית לבנה דקה בעובי 1 ס"מ בלבד –  
אנחנו מדברים על ליגה אחרת.  
כבר הבנתם?

רוצים לעלות עוד רמה?! רוצים רצפת אבן עוד יותר מיוחדת וברמה עוד יותר  
גבוהה? תשמחו לשמוע שיש לכם את האופציה לשדרג ב-Ardore לרצפת אבן  
ממחצב ייחודי מאוד, אשר עשרות שנים משמש בטאבונים של הפיצריות  
האיטלקיות אשר עושות פיצה נפוליטנית אמיתית – קבלו את ה-Biscotto Saputo!  
אבן המיוצרת ממחצב מיוחד הקיים באזור נאפולי באיטליה וממנו מייצרים בעבודת  
יד מסורתית את רצפת האבן הייחודית אשר אין שום רצפת אבן בעולם שמתקרבת  
לביצועים שלה. אז מה כ"כ מיוחד ב-Biscotto Saputo? עם מרבית סוגי האבן  
הקיימים בשוק טווח האפיה האידיאלי לפיצה הוא סביב 400 מעלות צלזיוס. במידה  
והטמפרטורה תהיה גבוהה יותר נקבל – או בצק לא אפוי מספיק בפנים, או בצק  
אפוי אך חרוך/שרוף מדי מבחוץ שזה מבאס. מה שמיוחד באבן Biscotton  
Saputo, שפשוט לא קיים בשום אבן אחרת, הוא שיש לה יכולת גם לאגור חום  
בטמפרטורות מאוד גבוהות וגם לשחרר אותו בצורה איטית וייחודית. כך שגם אם  
אופים את הפיצה על ה-Biscotto Saputo כשהיא סביב 500 מעלות היא תיאפה  
היטב ולא תישרף בתחתית!  
וזהו אחד הסודות והאתגרים הכי חשובים בפיצה נפוליטנית – ולא הרבה יודעים  
זאת.

כאשר מדובר על טאבון לשימוש ביתי, אחת התכונות הכי חשובות הינה המהירות בה  
הטאבון מתחמם לטמפרטורת עבודה אידיאלית. למה? כי אנחנו פשוט לא אוהבים  
לחכות! רוצים להפעיל ולהתחיל לעבוד. אז תשמחו לגלות שעם ה-Ardore תוכלו  
להתחיל להריץ פיצות כבר אחרי כ-15 דקות מרגע ההפעלה!!! רוצים יותר מזה?

## FORNO OUTDOOR OVEN

### טאבון/קמין חוץ מברזל יצוק

הטאבון היחידי בעולם מיציקת ברזל - קלאס ברמה אחרת. ה-FORNO הוא טאבון/תנור אפיה רב תכליתי, עם מראה ייחודי ועיצוב קלאסי שאין דומה לו, עם מסורת רבת שנים מאז 1853 מעולם הברזל והכבשן - Morso הביאו לעולם טאבון ייחודי מסוגו מיציקת ברזל, עם עוצמה, מסיביות, איכות, אופי ויופי שלא נראה כמותם. ה-FORNO עוצב ותוכנן בידי טובי המעצבים של ימינו, תוך שילוב מרכיבים של מסורת דנית ארוכת שנים, תשוקה ללהבה ולאפיה על עצים, פרקטיקה ויעילות - מה שהביא לעולם טאבון בעיצוב חדשני וייחודי שאי אפשר להשאר אדישים אליו. טאבון הברזל של מורסו פרץ את גבולות הגזרה של איך טאבון אמור להיראות - והוכיחו שתמיד אפשר להיות צעד אחד לפני כולם. גוף הברזל היצוק המסיבי מאפשר שמירת חום יוצאת מן הכלל בעוצמת בעירה נמוכה יחסית, זאת לצד התחממות מהירה ביותר החוסכת זמן, והקרנת חום חזקה עם אופי אחר אשר עושה לבצק פלאים.

העיצוב העגול והארובה הקדמית מאפשרים סירקולציה אידאלית של החום בתוך ומחוץ לטאבון, ולא פחות חשוב - נותנים אמירה עיצובית, מסורתית ומרגשת שאי אפשר להשאר אדישים אליה.





מחיר: 6,800.00 ₪

### דגם ה-FORNO כולל:

קוטר טאבון פנימי: 75 ס"מ

קוטר משטח עבודה: 61 ס"מ

גוף מסיבי מברזל יצוק בציפוי גילון יחודי ושכבת צבע עמידה למניעת החלדה  
אבן אוגרת חום יעודית המביאה לתוצאות מדהימות ולמאפה קריספי במיוחד  
יכולת חימום המגיעה לטמפרטורות מעל 500 מעלות צלזיוס

אביזרים נלווים ייעודיים ל-FORNO (ניתן ללחוץ על הקישורים):

סטנד TERRA מסיבי מברזל על גלגלים – 60 ס"מ רוחב

עגלת GARDEN מסיבית מברזל על גלגלים – 120 ס"מ רוחב

דלת נירוסטה יעודית ל-FORNO

ארובה יעודית ל-FORNO

רשת גריל יציקה ל-FORNO

מכסה ארובה לעישון ב-FORNO

מגרפת גחלים ואפר לתפעול ה-FORNO

מלקחי גחלים של ה-FORNO

מרדה פיצה עגול מאלומיניום

כפפות עור מקצועיות

# LUCIANO NERO | LUCIANO BIANCO

לוציאנו לבן/שחור מטבח חוץ גריל גז

ספינת הדגל של BORETTI המשלבת את כל מה שאתם צריכים ביחידת הבישול של מטבח החוץ שלכם.

ממבערי גריל, ועד מבער צריבה קרמי, דרך מבער אחורי לרוטסרי, כירת צד לבישול והכנת רטבים, מקרר לרטבים/מצרכים מהירים, וכן שטח אחסון נוח ופרקטי. הלוציאנו הינו ברמת עיצוב וגימור ללא תחרות - הצד החזק של האיטלקים. לעבוד על לוציאנו במרפסת זה כמו לנסוע במזראטי עם גג פתוח... גם במטבח החוץ שלכם - אל תתפשרו על העיצוב. מטבח חוץ לא חייב להיות רק פונקציונלי, הוא יכול להיות גם יפייפה ומרהיב עד כדי כך שאי אפשר להוריד את העיניים ממנו!

מטבח חוץ המצוייד בגריל גז 4 מבערים+2 מבערי אינפרא אדום תחתון ואחורי+מבער צד עם מקרר מובנה, ארון אחסון ושתי מגירות, בעיצוב וגימור איטלקי, ואיכות ברמה הגבוהה ביותר!



מחיר: 13,400.00 ₪

## כאשר מדברים על לוקסוס מתכוונים למוצרים כמו הלוציאנו.

### דגם ה-LUCIANO כולל:

הספק: BTU 84,000

שטח צלייה כולל של - 0.55 מ"ר

עיצוב עכשווי ויוקרתי ברמה גבוהה ביותר

ארבעה מבערי נירוסטה, BTU 13,000 כל אחד

מבער אינפרא אדום תחתון BTU 10,000 - לצריבה חזקה

מבער אינפרא אדום אחורי BTU 10,000 - לרוטסרי

כירת צד BTU 12,000 - לבישול/טיגון

תאורה מובנית פנימית בתוך הגריל - לחוויה מושלמת!

מקרר בילת-אין מפנק ומבודד מותאם לתנאי חוץ

ארון לאחסון בלון גז או אביזרים

2 מגירות לאחסון אביזרים

מכסה נירוסטה מוברשת דופן כפולה - לשמירת חום יעילה יותר

3 רשתות מסיביות + פלנצ'ה מיציקת ברזל - יציקת ברזל אלופה באגירת חום

אזור הצלייה התחתון מחולק ל4 יחידות - לפירוק וניקוי קל יותר

3 יחידות צלייה רשת והיחידה הרביעית הינה לוח יציקה מלא (פלנצ'ה)

רשת עליונה נוספת המאפשרת עישון או אפיה "רגועים יותר" עם מרחק מספק מקרינת החום

מחלקו התחתון החם של הגריל

מפזרי להבה וחום עשויים ברזל בציפוי פורצלן

מותאם לשימוש בילת-אין במטבח חוץ או להצבה על גבי משטח

מגירה אחורית לאיסוף נוזלים - כל השומנים מתנקזים החוצה לניקוי קל ולמניעת התלקחויות

גלגלים איכותיים עם מעצורים - לניוד קל לצורך ניקוי או שינוי מיקום

מד-חום מכני יפיפה על מכסה הגריל - גם שימושי מאוד וגם הולם את המראה המרשים

אחריות שנתיים על כלל חלקי הגריל (בכפוף לתקנון אחריות יצרן)

## O.F.B | PREMIUM ELECTRIC

### גריל חשמלי חימום עליון (סלמנדרה)

אם חשבתם שכבר ראיתם הכל – OFB יפתיע אתכם ברמה אחרת. ה OFB הינו גריל חשמלי עם מבערי אינפרה אדום חשמליים עליונים עוצמתיים ביותר, בעלי יכולת כמעט דמיונית להביא את הגריל עד 800 מעלות צלזיוס תוך דקות ספורות(!!!). שמעתם נכון – 800 מעלות צלזיוס! אממה – הסיפור ממש לא נגמר רק בזה: בכל גריל רגיל כאשר המבער יושב מתחת לבשר בטמפרטורות גבוהות מאוד השומן נוזל על המבער והבשר פשוט נדלק. אם יש לכם גריל כזה כנראה שכבר חוויתם את החוויה הלא סימפתית פעם אחת או יותר... במקרה שלנו – המהנדסים של Otto Wilde פתרו את הבעיה הזו ובענק! המבערים הועברו לחלקו העליון של הגריל, כך שהשומן הדליק שנוזל מהנתח עקב החום הגבוה מטפטף למטה לתוך תבנית ניקוז – למרחק בטוח מהמבערים העוצמתיים. השינוי החדשני של העברת המבערים למעלה הוביל לאפשרות לייצר מבערים עוד יותר עוצמתיים מאלו שקיימים בגרילים הסטנדרטיים – מבלי לחשוש לדליקות שומנים מסוכנות ולא רצויות!

אז מה נותן לנו הצירוף של מבערים אימתניים בעוצמה פסיכית לצד שומן שמטפטף למטה ולא נדלק? מתקבל הסטייק עם הקראסט המטורף ביותר עלי אדמות! אין שום דבר שמתקרב לזה, הפיניש שמתקבל הוא פשוט לא מהעולם הזה... בדגם הפרמיום כיווננו גובה הצלייה נשלט בנגיעה קלה – מאפשר כוונן מדויק ביותר לרמה העשייה והצריבה שאתם אוהבים. ניתן להתחיל עם צריבה מאוד חזק ואז להוריד את הנתח נמוך לעשייה איטית עד להגעה לטמפרטורה הפנימית של מידת העשייה האהובה עליכם. או ללכת הפוך – קודם לצלות את הנתח לאט כשהוא רחוק ממקור האש – ולסיום לתת לו צריבה עוצמתית מהגיהינום! ואגב, לא רק בשר! עם קיט הפיצה של OTTO תוכלו לעשות פיצות עם סגנון אפיה שונה לגמרי מכל מה שהכרתם, עם טמפרטורה גבוהה יותר מכל טאבון!



**הגריל הוא שולחני, קומפקטי ומשתלב בקלות על כל משטח עבודה. ניתן גם לצאת איתו לשטח וגם שם ליהנות מצלייה ללא פשרות. הגריל בנוי מנירוסטה 304 באיכות בניה טובה. הניקוי והתחזוקה פשוטים וידידותיים – גם על זה הגרמנים חשבו ותכננו אותו כמו שצריך.**



מחיר: ₪5,950.00

### דגם ה-O.F.B Premium Electric כולל:

הספק: BTU 11,250

עוצמת חום: עד 800°C תוך דקות ספורות!

גודל שטח צלייה: 32.5 ס"מ רוחב, 26.5 ס"מ עומק

4 מבערי אינפרה חשמליים עוצמתיים הנשלטים כל זוג בנפרד – באיכות הגבוהה ביותר הקיימת בשוק

100% מיוצר בגרמניה – נבנה כדי לעבוד ולשרוד לשנים ארוכות של שימוש. זוכה פרס העיצוב הגרמני ב2018.

רשת צלייה מסיבית מברזל יצוק. יציקת ברזל ידועה בשל יכולות אגירת החום שלה, ולכן אידאלית לרשת גריל לקבלת פסי צריבה עמוקים וחזקים

דגם הפרמיום כולל מגירת שומנים מובנית המקשרת בין רשת הצלייה לתבנית השומנים. כאשר שולפים את הרשת החוצה התבנית נשלפת איתה ביחד וכך השומן לא מטפטף על השיש. תבנית השומנים עשויה נירוסטה ונשלפת בקלות לצורך ניקוי כולל ידית מסיבית לכוונון מעלית רשת הצלייה, המצוידת גם (איך לא) בפותחן בקבוקים שימושי בקצה

שנתיים אחריות על כלל חלקי המכשיר (בכפוף לתקנון אחריות יצרן)

\*המכשיר אינו מיועד לשימוש ממושך באופן יומיומי (כגון לשימוש מוסדי)

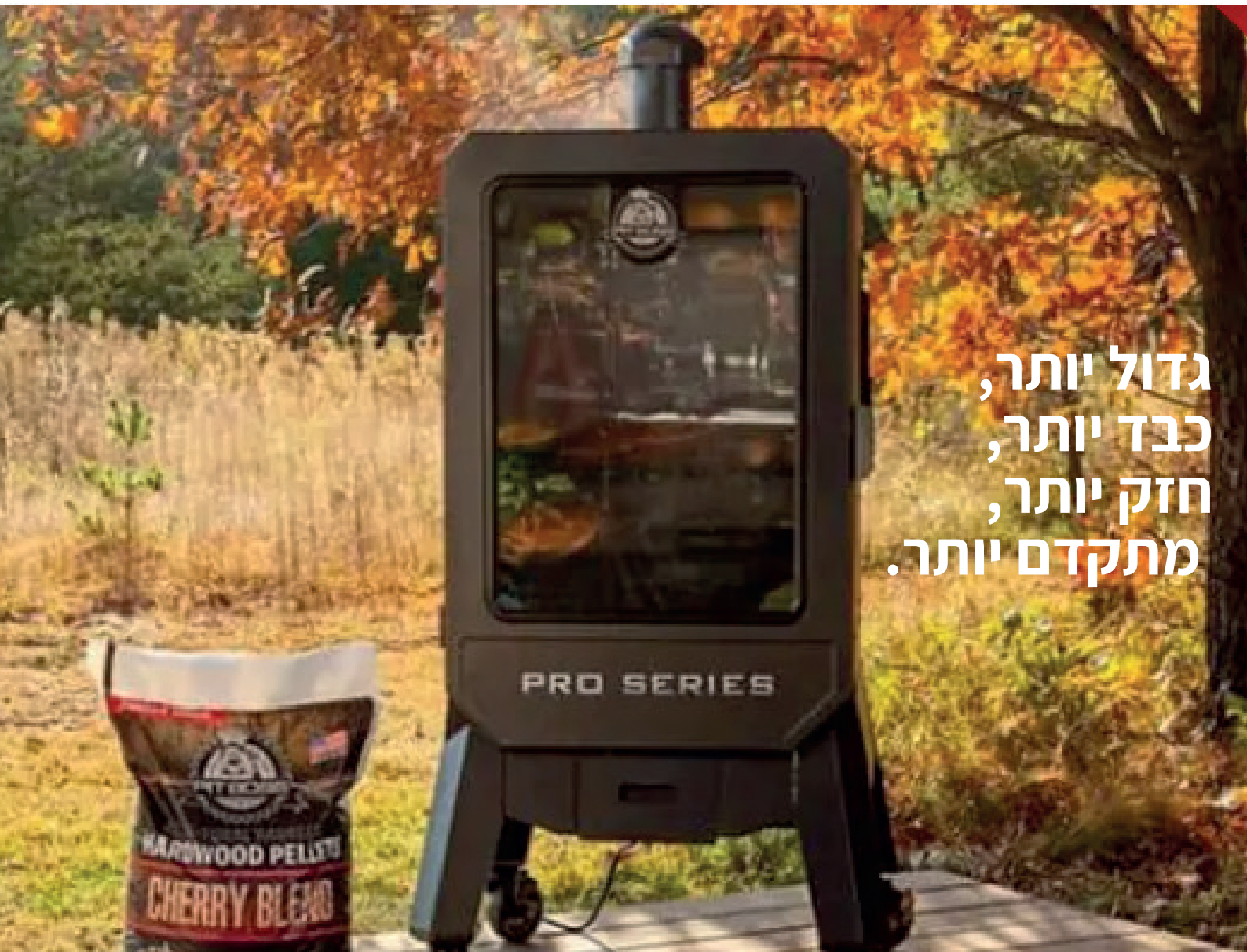
\*\*מומלץ למלא את תבנית השומנים במים בכדי שהשומנים לא יתחממו וייצרו עשן

## VERTICAL 4 PRO מעשנת פלט פיטבוס

**פיטבוס גאה להציג את סדרת ה-Pro Series!!!**  
סדרת הפרו פורצת לקדמת הבמה בפיתוח הטכנולוגי של שוק מעשנות הפלט עם סדרת פרמיום לקשוחים מקצוענים שרוצים את הטוב ביותר! פיטבוס זכתה לפריצה מאוד חזקה וממוצבת כיום כאחת החברות הכי גדולות בתחום מעשנות הפלט - בזכות איכות המוצרים הבלתי מתפשרת לצד תג מחיר שקשה מאוד להתחרות בו. עם סדרת הפרו - פיטבוס מכוונת גם לשוק היוקרתי יותר המחפש את כל האבזור והג'יגים האפשריים בכדי לקבל כלי עבודה עם נוחות מקסימלית וחוויית עישון וגריל ברמה הגוהה והמתקדמת ביותר.

השדרוג הבולט ביותר בסדרת הפרו הינו הפיקוד החדש - מסך מגע ענק ומרשים, הנשלט גם מרחוק ע"י אפליקציה בטכנולוגיית Wifi לטווח הרחוק וכן חיבור Bluetooth הידידותי לטווח הקרוב. ניתן לתכנת מראש מספר שלבי עישון שונים עם הגדרת זמן וטמפרטורה שונה לכל שלב. הפיקוד החדש מצויד באופציה ל2 רגשי בשר. רגש מספר אחד - יכול לשמש לשליטה בטמפרטורת המכשיר לפי יעד טמפרטורה פנימית של הבשר, ורגש נוסף לניטור והתראה כשהנתחים מגיעים ליעד.

עבר שדרוג משמעותי בתכנון גוף המעשנה. סיר הבעירה נמצא במערכת סגורה כאשר העשן, במקום לעלות כלפי מעלה כמו בדורות הקודמים, העשן נכנס לתעלות בתוך הדפנות הכפולות של המכשיר ויוצא ישירות מתחת לכל מדף רשת! בדרך הזו הופחתו משמעותית הפרשי הטמפרטורות בין הגבהים השונים, וגם זרימת העשן אחידה הרבה יותר ומתפשטת באופן הטוב ביותר בתא. כמעשנה - הורטיקל 4 הינה ללא ספק המעשנה הטובה ביותר בשוק מעשנות הפלט, ביכולת פיזור העשן והחום באופן אחיד לכל החלל ועם מינימום הקרנת חום מאזור הבעירה - מעל 90% הסעת חום ללא הקרנה, האיידאל בעישון. כאשר מפחיתים את הקרנת החום להשפעה מינימלית נקבל עשיה אחידה בין חלקו העליון והתחתון של הנתח, הסיכוי להתייבשות הנתח פוחת משמעותית, הנתח נשאר עסיסי יותר, וכאן באמת כמעט שאין צורך להפוך אותו במהלך העישון.



גדול יותר,  
כבד יותר,  
חזק יותר,  
מתקדם יותר.



## דגם ה-4 Vertical כולל:

הספק: BTU 40,000

שטח עישון כולל של - 0.70 מ"ר

מיכל פלט ענק בגב המכשיר היכול להכיל עד 29.4 ק"ג פלט! עם פתח ריקון בתחתית דלת זכוכית ענקית שאפשר לראות דרכה הכל בלי לפתוח להציץ ולהפריע ליציבות החום פיקוד דיגיטלי מתקדם עם מסך מגע מרשים במיוחד - בעל מגוון פונקציות: -שליטה מרחוק ע"י טכנולוגיית Wifi מתקדמת באפליקציה הייעודית -שליטה מרחוק בטווח קרוב גם ע"י טכנולוגיית Bluetooth בלעדית -טווח טמפרטורות רחב החל מ-65° ועד 215° מעלות צלזיוס!

-אופציה ל2 רגשי טמפרטורה לבשר! (המכשיר מסופק עם רגש אחד). טמפרטורת הרגשים מוצגת באופן קבוע על הצג לניטור ויזואלי ונוח! כמו כן - ניתן לעקוב אחר טמפרטורת הרגשים מהאפליקציה בסמארטפון ולהגדיר טמפרטורת יעד לכל רגש כך שיתריע כאשר הבשר מוכן! רגש מספר 1 - הינו הרגש הראשי אשר יכול להעביר את המעשנה למצב שמירת חום כאשר הבשר מגיע ליעד.

-אופציה לתכנות של עד 9 תכניות עבודה רציפות עם הגדרה של זמן וטמפרטורה לכל שלב. דיפון כפול Double Wall וכן אטם על הדלת לשמירת חום יעילה יותר ולחסכון בצריכת הפלט תאורה פנימית עמידה בחום גבוה - יותר לא צריך להאיר עם פנס כדי לראות מה אתם עושים כובע ארובה לויסות עשן ביציאה לשליטה בלחץ תא העישון לקבלת טעמי עישון חזקים או עדינים יותר. רשתות מברזל בציפוי פורצלן. ציפוי הפורצלן מאפשר ניקוי קליל ומהיר.

סיר בעירה מנירוסטה נשלף מבחוץ - לניקוי אולטרה מהיר ולנוחות שימוש ברמה אחרת! חלון הצצה בצד מיכל הפלט לניטור ויזואלי של מפלס הפלט ללא צורך בפתיחת המכסה גלגלים מאסיביים ביותר לניוד קל וחלק

מגירה לניקוז שומנים ונוזלים - למניעת התלקחויות

גוף מסיבי בעובי פלדה של 1.6 מ"מ ובגימור ציפוי ייחודי

מכסה מסיבי עם דיפון כפול בעל חיזוקי רוחב וכן חיזוק אורך לשמירה על קימור המכסה לאורך שנים גם בטמפרטורות גבוהות. הדיפון הכפול של המכסה מהווה גם כנקז עבור השומנים המתעבים על המכסה כאשר מנתב אותם חזרה לתוך חלל הגריל ומונע את גלישתם על החזית. כך שומרים על נראות נקייה של הגריל שלכם ללא מאמץ.

5 שנים אחריות על כלל חלקי המכונה (בכפוף לתקנון אחריות יצרן). שנה ראשונה - אחריות יבואן גם עבור השירות (כגון באם נדרשת החלפת רכיב). האחריות אינה מכסה נזק שנגרם מדליקת שומנים, משימוש לא נכון ומרשלנות. שיפור מהפכני נוסף הוא סיר הבעירה הנשלף מבחוץ! כן - את הסיר שולפים מלמטה מתחתית המעשנה לניקוי קל ומהיר, מבלי צורך להצווא רשתות וחלקים אחרים לצורך ניקוי הסיר! למי שאוהב חיים קלים - השדרוג הזה הוא נשק שובר שווין!

ה-4 Vertical מצוידת ברשתות ברזל עבות בציפוי פורצלן לניקוי קל, דיפון כפול (Double Wall) ואטם בהיקף הדלת.



מחיר: ₪6,950.00