



Grill en fundición para Kamado grill 60

Ref: 32002.02.22.002
Marca: BOSCH MARIN OUTDOOR

DESCRIPCIÓN

La ventaja de una parrilla de hierro fundido es que el calor se distribuye uniformemente y, por lo tanto, no se producen picos de calor en su parrilla, lo que permite que su plato se cocine uniformemente. Otra ventaja es que puede dar fácilmente a su carne las típicas rayas de la parrilla. Girando la carne a la mitad de un cuarto de vuelta, puede crear un patrón de diamante. Un verdadero placer para la vista. Esta rejilla es adecuada para el Kamado XL60.

