



MASTERBUILT

EST 1973

DENEYİMLE: GRAVITY SERİSİ™ KÖMÜRÜN GÜCÜNE GÜVEN!

Masterbuilt®'in Gravity Serisi™ sadece barbekü değil! Bu eşsiz ürünler ile tütsüleyebilir, mühürleyebilir, ızgara yapabilir, kızartabilir, fırınlayabilir ve çok daha fazlasını yapabilirsiniz. DigitalFan™ ve GravityFed™ teknolojileriyle sürekli kömür koymadan istediğiniz sıcaklığı sağlayın. Sadece 13 dakikada 371°C'ye ulaşın. Kömürün lezzetini ve çok yönlülüğünü gazlı barbekü rahatlığında kullanın.

MASTERBUILT

GRAVITY SERIES™

DİJİTAL KÖMÜRLÜ
BARBEKÜ & SMOKER

GRAVITY SERİSİ ÖZELLİKLERİ

IZGARA + MÜHÜRLEME

13 dakikada 371° C sıcaklık

DÜŞÜK ATEŞ + YÜKSEK ATEŞ

7 dakikada 107° C sıcaklık

DİJİTAL FAN KONTROLÜ

Sıcaklığı istediğiniz gibi kontrol edin

GRAVITYFED™ KÖMÜR HAZNESİ

12 saate kadar yakabileceğiniz kadar
kömürü doldurabileceğiniz hazne

WiFi + BLUETOOTH

İsteddiğiniz cihazla uygulama üzerinden
uzaktan kontrol edin

NASIL ÇALIŞIR?

1 DOLDUR.

GravityFed™ kömür haznesini 7 kg'a kadar briket veya 4,5 kg'a kadar doğal kömür ile doldurun.

2 YAK.

Ateşlemek için kağıt veya tutuşturucu kullanın.

3 AYARLA.

Sıcaklığı dijital kontrol panelinden veya akıllı cihazınızda uygulama üzerinden ayarlayın. Hazır olduğunda bildirim alın.



KÖMÜRLÜ SEVİYE ATLADI!

GRAVITY 560

MB20040220



PIŞİRME ALANI: 56 X 48 CM
PIŞİRME KAPASİTESİ: 8 - 10 KİŞİ
GENİŞLİK: 137 CM
YÜKSEKLİK: 132 CM
DERİNLİK: 62 CM
AĞIRLIK: 67 KG



Masterbuilt®'in Gravity Series™ 560 Dijital Kömürlü Barbekü + Smoker ile tütsüleyebilir, ızgara yapabilir, kızartabilir, fırınlayabilir ve çok daha fazlasını yapabilirsiniz. Sıcaklığı dijital kontrol panelinden veya akıllı cihazınızdan ayarlayın ve DigitalFan™ istediğiniz pişirme sıcaklığını korusun. GravityFed™ kömür haznesi 12 saatten fazla kömür kapasitesiyle, yer çekimi sayesinde ateşe sürekli yakıt vermenizi sağlar. İki tarafı da kullanılabilen döküm demir ızgaralar, tütsülemek veya mühürlemek için mükemmeldir. Sadece 13 dakikada 371°C'ye ulaşabilir. Kömürün lezzetini ve çok yönlülüğünü gazlı barbekü rahatlığında kullanın.

Özellikler

- 7 dakikada 107° C'ye veya 13 dakikada 371° C'ye ulaşır.
- Dijital kontrol paneli veya WIFI ve Bluetooth kullanarak akıllı cihazlarınızda uygulama üzerinden sıcaklığı ve pişirme süresini kontrol eder. Hazır olduğunda size haber verir.
- Hassas sıcaklık kontrolü için DigitalFan™ bulunur.
- Her seferinde mükemmel sonuçlar için dahili sıcaklık göstergesi ve et probu termometresi bulunur.
- 4.5 kg doğal kömür veya 7 kg briket kömür taşıyan GravityFed™ Kömür Haznesi ile 12-15 saat kullanım sağlar.
- Düşük ve yavaş tütsüleme veya yüksek ısıda mühürleme için ters çevrilebilir döküm demir ızgaralar içeren toplam 3613 cm² pişirme alanı içerir.

IZGARA + PLANCHA

GRAVITY 800

MB20040221



PIŞİRME ALANI: 61 X 42 CM
PIŞİRME KAPASİTESİ: 8 - 10 KİŞİ
GENİŞLİK: 140 CM
YÜKSEKLİK: 129 CM
DERİNLİK: 77 CM
AĞIRLIK: 119 KG



Masterbuilt®'in Gravity Series™ 800 Dijital Kömürlü Barbekü + Smoker ile tütsüleyebilir, ızgara yapabilir, kızartabilir, fırınlayabilir ve çok daha fazlasını yapabilirsiniz. Diğer Masterbuilt barbekülerden farklı olarak içerisinde bulunan düz ızgara ile enfes bir kahvaltı bile hazırlayabilirsiniz. Küçük sebze parçaları, soslu yiyecek gibi bir çok alternatifini yapmanıza olanak sağlayacak ekstra bir planchaya sahiptir. Sıcaklığı dijital kontrol panelinden veya akıllı cihazınızdan ayarlayın ve DigitalFan™ istediğiniz pişirme sıcaklığını korusun. GravityFed™ kömür haznesi 10 saatten fazla kömür kapasitesiyle, yer çekimi sayesinde ateşe sürekli yakıt vermenizi sağlar. Ters çevrilebilir döküm demir ızgaralar, tütsülemek veya mühürlemek için mükemmeldir. Sadece 14 dakikada 371°C'ye ulaşabilir. Kömürün lezzetini ve çok yönlülüğünü gazlı barbekü rahatlığında kullanın.

Özellikler

- 8 dakikada 107° C'ye veya 14 dakikada 371° C'ye ulaşır.
- Dijital kontrol paneli veya WIFI ve Bluetooth kullanarak akıllı cihazlarınızda uygulama üzerinden sıcaklığı ve pişirme süresini kontrol eder. Hazır olduğunda size haber verir.
- Hassas sıcaklık kontrolü için DigitalFan™ bulunur.
- Her seferinde mükemmel sonuçlar için dahili sıcaklık göstergesi ve et probu termometresi bulunur.
- 4.5 kg doğal kömür veya 7 kg briket kömür taşıyan GravityFed™ Kömür Haznesi ile 10 saat kullanım sağlar.
- Düşük ve yavaş tütsüleme veya yüksek ısıda mühürleme için ters çevrilebilir döküm demir ızgaralar içeren toplam 6774 cm² pişirme alanı içerir.
- Güç kaynağının kaybolmasını veya hasar görmesini önlemek için yan rafın arkasında uygun katlanabilir kablo saklama yeri bulunur.
- Ekstra hazırlık alanı için katlanır paslanmaz çelik ön raf ve paslanmaz çelik yan rafa sahiptir.

İSTEDİĞİN YERDE TÜTSÜLE

GRAVITY 1050

MB20041220



PIŞİRME ALANI: 76 X 45 CM
PIŞİRME KAPASİTESİ: 14 - 16 KİŞİ
GENİŞLİK: 155 CM
YÜKSEKLİK: 132 CM
DERİNLİK: 84 CM
AĞIRLIK: 105 KG



Masterbuilt®'in Gravity Series™ 560 Dijital Kömürlü Barbekü + Smoker ile tütsüleyebilir, ızgara yapabilir, kızartabilir, fırınlatabilir ve çok daha fazlasını yapabilirsiniz. Sıcaklığı dijital kontrol panelinden veya akıllı cihazınızdan ayarlayın ve DigitalFan™ istediğiniz pişirme sıcaklığını korusun. GravityFed™ kömür haznesi 8 saatten fazla kömür kapasitesiyle, yer çekimi sayesinde ateşe sürekli yakıt vermenizi sağlar. İki tarafı da kullanılabilen döküm demir ızgaralar, tütsülemek veya mühürlemek için mükemmeldir. Sadece 15 dakikada 371°C'ye ulaşabilir. Kömürün lezzetini ve çok yönlülüğünü gazlı barbekü rahatlığında kullanın.

Özellikler

- 10 dakikada 107° C'ye veya 15 dakikada 371° C'ye ulaşır.
- Dijital kontrol paneli veya WIFI ve Bluetooth kullanarak akıllı cihazlarınızda uygulama üzerinden sıcaklığı ve pişirme süresini kontrol eder. Hazır olduğunda size haber verir.
- Hassas sıcaklık kontrolü için DigitalFan™ bulunur.
- Her seferinde mükemmel sonuçlar için dahili sıcaklık göstergesi ve et probu termometresi bulunur.
- 4.5 kg doğal kömür veya 7 kg briket kömür taşıyan GravityFed™ Kömür Haznesi ile 12-15 saat kullanım sağlar.
- Düşük ve yavaş tütsüleme veya yüksek ısıda mühürleme için ters çevrilebilir döküm demir ızgaralar içeren toplam 6774 cm² pişirme alanı içerir.
- Güç kaynağının kaybolmasını veya hasar görmesini önlemek için yan rafın arkasında uygun katlanabilir kablo saklama yeri bulunur.
- Ekstra hazırlık alanı için katlanır paslanmaz çelik ön raf ve paslanmaz çelik yan rafa sahiptir.

İSTEDİĞİN YERDE TÜTSÜLE

PORTATİF KÖMÜRLÜ BARBEKÜ

MB20040822



GENİŞLİK: 113 CM
YÜKSEKLİK: 92 CM
DERİNLİK: 48 CM
AĞIRLIK: 24 KG



Yeni Masterbuilt Portatif Kömürlü Barbekü, bagaj kapağınızdan kamp alanına kadar her yerde mangal yapmayı kolay ve lezzetli hale getirir. Artık kömür ekleyip veya çıkararak sıcaklığı ayarlamak zorunda değilsiniz. Sadece SteadyTemp düğmesinden ayarlayın ve sıcaklığın düzenlenmesini bekleyin.

Özellikler

- MiniHopper 0,5 kg'a kadar doğal kömür veya 0,7 kg'a kadar briket kömür kapasitesine sahiptir.
- 135-260° C arasında sıcaklıklarda kullanılabilir.
- 4 saate kadar sıcaklığı korur.
- Sıcaklığı düzenlemeye yardımcı olan ve SteadyTemp düğmesiyle ayarlanabilen fana sahiptir.
- Çıkarılabilir QuickCollapse arabası, hareket halindeyken bile barbekü yapmanızı sağlar.
- TightSeal sepet, barbekünüz bittikten sonra külleri boşaltmak zorunda kalmadan taşımanızı sağlar.

TÜRÜNÜN TEK ÖRNEĞİ

40' DİJİTAL KÖMÜRLÜ SMOKER

MB20060321



MASTERBUILT

PIŞİRME ALANI: 50 X 31 CM (4 ADET)

PIŞİRME KAPASİTESİ: 12-14 KİŞİ

GENİŞLİK: 74 CM

YÜKSEKLİK: 126 CM

DERİNLİK: 67 CM

AĞIRLIK: 50 KG



Masterbuilt® Digital Charcoal Smoker, türünün ilk örneğidir - dijital kontrollere sahip tütsüleme makinası. Sıcaklığı dijital kontrol panelinden veya akıllı cihazınızdan ayarlayın ve DigitalFan™ istenen pişirme sıcaklığını koruyun. Kömür tepsisi, 13 saate kadar 17.25 kg briket kömürü veya 5.4 kg doğal kömürü tutar. Masterbuilt ile kömür tütsüleme sanatında ustalaşın.

Özellikler

- Toplam 8516 cm²'lik pişirme alanı için dört rafı bulunur.
- 8 dakikada 107° C'ye veya 10 dakikada 204° C'ye ulaşır.
- DigitalFan™ teknolojisiyle ısı dalgalanmalarını en aza indirir – sıcaklığı korur.
- Her seferinde mükemmel sonuçlar için dahili et termometresine sahiptir.
- Tütsü aroması elde etmek için tütsü parçalarını kömür tepsisine yerleştirilir.
- İlave nem için su kabı mevcuttur.
- Kolayca hareket ettirmek için döner tekerlekler içerir.



LUMP KÖMÜR

**DOĞAL
MANGAL KÖMÜRÜ**

Masterbuilt Lump Charcoal, düşük sıcaklıkta pişirme için lezzetli bir kömür aroması sunar ve ayrıca yüksek sıcaklıklara da hızlı ve tutarlı bir şekilde ulaşma yeteneğine sahiptir.

- % 100 birinci sınıf sert ağaçtan 7.25 kiloluk torbalardadır.
- Doğaldır ve artisan tarzı fırınlarda pişirilir.
- Gravity Series™ barbeküler ve diğer kömürlü pişirme ürünleri için idealdir.
- Tüm sıcaklık aralıkları ve yiyecek türleri için mükemmel sert ağaç karışımıdır.
- Optimum kömür aroması ve performansı için temiz yanma özelliğine sahiptir.





ROTISSERIE

ÇEVİRME AKSESUARI

Masterbuilt® Gravity Series™ Rotisserie Kit ile pişirme deneyiminizi geliştirin. Çevirme çubuğu ve ayarlanabilir et pençeleri, en sevdiğiniz yemeği 9 kg'a kadar taşır, kömürle ısıtılan ızgaraların üzerinde yavaş ve eşit şekilde pişmesine izin verir. Eşi benzeri olmayan bir kömür tadı için Gravity Series™ 560, 800 veya 1050 Dijital Kömürlü Barbekü + Smoker'ınıza takmanız yeterli.

- Gravity Series™ 560, 800 ve 1050 Dijital Kömürlü Barbekü + Smoker'a uyar
- İki değiştirilebilir şiş çubuk içerir.
- 9 kg'a kadar taşıma kapasitesine sahiptir.
- Et pençeleri ile yemeğinizi sıkıca tutar.
- Güçlü elektrik motoru dahildir.



MASTERBUILT

MASTERBUILT TÜRKİYE

**Cems Turkey Ev ve Bahçe
Malzemeleri Tic Ltd Şti**

Aydıntepe Mah. Marmara Cad.
No:24/A Tuzla / İstanbul
+90 216 315 82 38

www.cems.com.tr
info@cems.com.tr

