

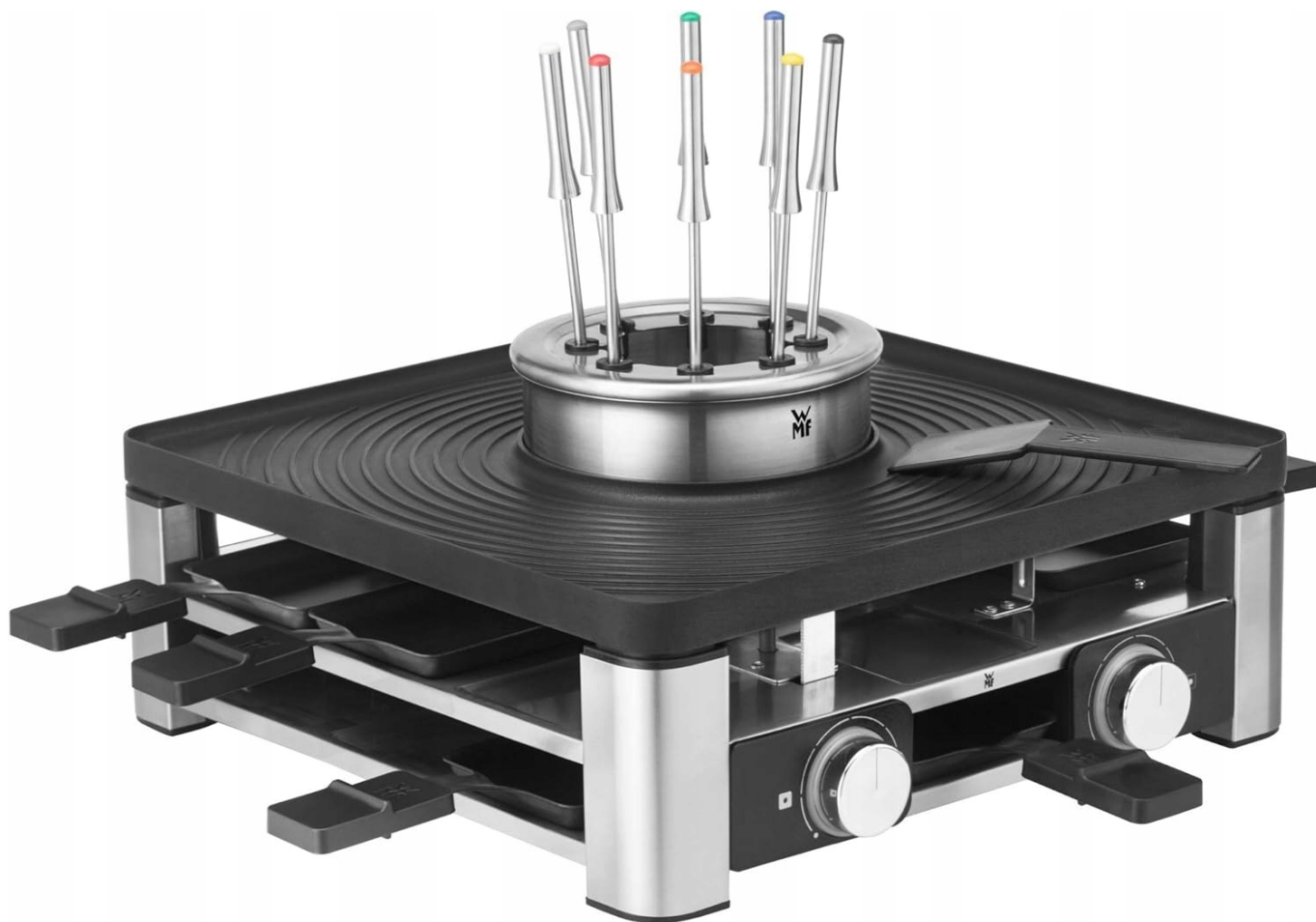
Link do produktu: <https://factory-outlet.pl/niekompletny-grill-elektryczny-wmf-lumero-gourmet-station-3-in-1-p-944.html>



NIEKOMPLETNY grill elektryczny WMF Lumero Gourmet Station 3-in-1

Cena	119,00 zł
Numer katalogowy	415480011
Kod producenta	415480011
Kod EAN	4211129140478
Marka	WMF
Cechy dodatkowe	nieprzywierająca powłoka
Szerokość grilla	1000
EAN (GTIN)	4211129140478
Model	415480011
Moc	1800
Wysokość grilla	200
Kod producenta	415480011

Opis produktu



STAN TOWARU: UŻYWANY, DOKŁADNIE SPRAWDZONY PRZEZ AUTORYZOWANY SERWIS, 100% SPRAWNY, STAN TECHNICZNY I WIZUALNY BARDZO DOBRY, POSIADA LEKKIE RYSY, PRZETARCIA I ZABRUDZENIA (widoczne na zdjęciach), W ZESTAWIE BRAKUJE TACEK, SZPACHELKI ORAZ PATYCZKÓW DO FONDUE , ZAŁĄCZONE WYPOSAŻENIE ORAZ STAN PRODUKTU DOKŁADNIE UKAZANO NA REALNYCH ZDJĘCIACH, BRAK INSTRUKCJI OBSŁUGI, OPAKOWANIE ORYGINALNE ZE ŚLADAMI MAGAZYNOWANIA.

PRODUKT OBJĘTY 12 MIESIĘCZNĄ GWR.

CENA KATALOGOWA: 649 zł

Grill elektryczny WMF Lumero Gourmet Station 3-in-1

Specyfikacja:

- **Funkcja specjalna:** elektryczny
- **Kolor:** Srebrny/Czarny
- **Marka:** WMF
- **Wymiary produktu:** 14gł. x 14,6szer. x 6,6wys. cm
- **Moc:** 1800 W
- **Styl:** Gourmet
- **Napięcie:** 220.0

Są dni, kiedy jednym danie nie wystarcza i zamiast wybierać, chcemy mieć wszystko. Dla takich właśnie dni stworzono WMF Gourmet Station Grill z Raclettem i Urządzeniem do Fondue. To 3 w 1 urządzenie, które pozwala na przygotowanie idealnego mięsa na grillu, smacznego fondue oraz pysznego raclette. Urządzenie jest wykonane ze stali nierdzewnej Cromargan, co gwarantuje trwałość i elegancki wygląd.

WMF Gourmet Station Grill z Raclettem i Urządzeniem do Fondue to nie tylko przyjazne użytkownikowi urządzenie, ale także łatwe w konserwacji. Ponadto, pin bezpieczeństwa na dnie urządzenia zapobiega nagrzewaniu się powierzchni fondue bez garnka, co gwarantuje bezpieczeństwo użytkownika.

Nie musisz już wybierać między grillowaniem, fondue czy raclette. WMF Gourmet Station Grill z Raclettem i Urządzeniem do Fondue pozwala na przygotowanie wszystkich tych potraw w jednym urządzeniu. Zapewnia to oszczędność miejsca w kuchni i pozwala na przygotowanie wielu smakowitych dań w krótkim czasie. To idealne rozwiązanie dla miłośników jedzenia, którzy chcą mieć wszystko w jednym urządzeniu.





