

UNIQ® 4 IK CRUSTER®

VIELSEITIGER LEISTUNGSTRÄGER

Die neue UNIQ®-Serie lässt Grillfans jubeln: Zwei Modelle, die in Sachen Leistung und Komfort ordentlich auftrumpfen und es schwer machen, zu widerstehen! Da wäre zum einen der CRUSTER®, der mit seiner einstellbaren Neigungsposition und beeindruckenden 800 °C Infrarot-Oberhitze für traumhafte Steaks, knusprige Pizzen oder sogar feine Desserts wie Crème Brûlée sorgt – ganz schön heiß, oder? Von unten macht dann die TURBO ZONE™ mit Infrarot-Mesh richtig Dampf, indem sie in Rekordzeit extreme Temperaturen erreicht. Perfekt für scharfes Anbraten und unwiderstehliche Grillstreifen! Auf dem emaillierten SWITCH GRID™-Gussrost hast du alle Grillmöglichkeiten, die du dir wünschst, und dank SIMPLE CLEAN™ wird auch das Reinigen zur entspannten Angelegenheit. Damit alles hygienisch bleibt, wartet im Seitentisch ein GN-1/2-Behälter darauf, dein Grillgut frisch zu halten, bis es bereit ist, auf den Rost zu wandern. Und obendrauf? Ein langlebiges Schneidebrett aus Bambus als hygienische Zubereitungsunterlage, direkt am Grill – für echten Komfort und das Feeling eines Grillmeisters in seiner perfekten Komposition.

- **CRUSTER®** von Backburner bis Oberhitze: im Neigungswinkel stufenlos einstellbar, sorgt der Keramikbrenner für 800 °C Infrarot-Oberhitze im Grill
- **800 C TURBO ZONE™** mit Infrarot-Mesh: erreicht turboschnell extra hohe Temperaturen für scharfes Anbraten
- **HEAT RANGE™**: konstante Temperaturen für Niedrig- und Hochtemperaturgaren
- **SWITCH GRID™**: emaillierter Gussrost mit vielfältigen Grillmöglichkeiten
- **SIMPLE CLEAN™**: einfache Reinigung durch werkzeuglos entnehmbare Einzelteile der Brennkammer
- **4 Edelstahlbrenner** für kraftvolles direktes und indirektes Grillen/Backen
- **Seitenkocher** zur Zubereitung von Beilagen, zugeklappt auch als Ablagefläche nutzbar
- **hochwertige Aluguss-Seitenteile** an der Garhaube und Brennkammer
- **doppelwandige, emaillierte Garhaube** mit integriertem Thermometer
- **Warmhalterost** aus Edelstahl hält fertiges Grillgut warm
- **11-kg-Gasflasche** darf während des Betriebs im Unterschrank verbleiben
- **Flammenabdeckungen** aus **Edelstahl** schützen die Brenner und optimieren die Hitzeverteilung
- **batterielose Piezozündung** im Bedienknopf ermöglicht sicheres Zünden
- **GN 1/2-Behälter** bietet hygienische Aufbewahrungsmöglichkeit für Grillgut direkt am Grill
- **Bambus-Schneidebrett** als widerstandsfähige Arbeitsunterlage für die Verarbeitung von Grillgut
- **2 herausnehmbare Fettschublade** für eine einfache Reinigung



UNIQ®	3 IK CRUSTER®
Artikelnummer	8702
Lagerware	●
Gesamtleistung kW	25,5
Edelstahlbrenner x kW	2 x 3,7 / 1 x 4,2
Seitenkocher kW	3,5
CRUSTER® kW	6,7
800 °C TURBO ZONE™	●
HEAT RANGE™	●
SIMPLE CLEAN™	●
SWITCH GRID™	●
doppelwandige Garhaube	emaillierter Stahl / Aluguss
Thermometer	●
Brennkammer	Edelstahl / Aluguss
Zündung	Piezo
Grillfläche cm / cm²	72,5 x 45 / 3.236
Grillrost	emaillierter Guss / dreigeteilt
Warmhalterost cm / cm² / Material	20 x 23,5 / 455 / Edelstahl
Flammenabdeckungen	Edelstahl
2 herausnehmbare Fettschubladen	Edelstahl
Seitenablagen / abklappbar	2 / 0
GN-1/2-Behälter	●
Schneidebrett	●
Gasflasche verstaubar (max.)	11 kg
doppelwandige Türen	pulverbeschichteter Stahl
Lenkrollen / feststellbar	4 / 2
Schlauch u. Gasdruckregler	●
Arbeitshöhe cm	90
Aufbaumaß cm	B 155 x T 65,5 x H 120

B 155 x T 65,5 x H 120 cm

B 72,5 x T 45 cm

25,5 kW

63 kg