**Popis produktu**

Vyberte si ohnisko Barbecook BC-WOO-6016 Rila a urobte z grilovania spoločenskú aktivitu! Ohnisko Rila má konštrukciu, ktorá umožňuje pohodlné obklopenie grilu niekoľkými osobami súčasne. Je ideálny na prípravu chutného občerstvenia pre vašich hostí a zároveň na rozhovory. Vďaka svojmu krásnemu dizajnu sa gril Rila nepochybne stane ozdobou vašej grilovacej párty!

Aké sú výhody grilu Rila?

Posedenie pri ohni s priateľmi s niekoľkými nápojmi a chutnými grilovanými kúskami - kto by to nemiloval? S grilom Rila BBQ môžete vykročiť zo sveta predstáv do reality. Tento multifunkčný gril je nielen skvelým miestom na prípravu vašich pochúťok, ale slúži aj ako ohnisko. Ideálne na udržiavanie tepla a zároveň na vychutnávanie tancujúcich plameňov! Rila BBQ má grilovaciu dosku z uhlíkovej ocele s priemerom 75 cm. Grilovacia doska je šesťuholníková, čo ju rozdeľuje na šesť samostatných plôch. To umožňuje všetkým hosťom umiestniť na gril svoje obľúbené pochúťky. Gril Rila BBQ je známy nielen svojou multifunkčnosťou, ale aj krásnym dizajnom. Jeho geometrické tvary z neho robia vynikajúci dekoratívny objekt pre vašu záhradu. Široká základňa poskytuje potrebnú stabilitu. Rila BBQ je vysoký 80 cm a je vybavený háčikmi na príslušenstvo (špachtľa, kefa, ochranné rukavice).

Ako gril Rila funguje?

Pri zapaľovaní ohniska Rila BBQ najprv umiestnite na dno ohniska niekoľko zapaľovacích kociek (Barbecook BC-ACC-7113) a malé kúsky dreva. Zapáľte ich dlhou zápalkou alebo zapaľovačom. Potom postavte pyramídu z niekoľkých suchých drevných štiepok. Pre dobrý oheň je dôležité, aby vietor fúkal zo správneho smeru. Do ohňa môžete pravidelne fúkať vzduch. Keď oheň horí, dôležité je udržiavať ho na konštantnej a rovnakej teplote. Môžete to dosiahnuť tak, že polená vždy umiestnite na miesto, kde menej žeravia. Spoznáte, že váš gril na drevo Rila sa veľmi rýchlo rozhorí.

Pre kvalitnú zábavu a pôžitok z grilovania si vyberte ohnisko Barbecook Rila! Rozhovor sa môže stať aj spoločným jedlom.