

QUICKSTARTTM AUTO-IGNITION

ELIMINA LA MOLESTIA DE ENCENDER

MANUALMENTE EL CARBÓN Y

ENCIENDE TU PARRILLA CON SOLO

PULSAR UN BOTÓN USANDO EL

ENCENDIDO AUTOMÁTICO

QUICKSTART™.

¡OBTÉN LA COMODIDAD DE LA PARRILLA DE GAS CON EL SABOR DEL CARBÓN!

MASTERBUILT WIFI

CONTROLA TU PARRILLA DESDE CUALQUIER LUGAR USANDO LA TECNOLOGÍA WIFI DE MASTERBUILT Y SU APP PARA ESTABLECER Y CONTROLAR LA TEMPERATURA, DESCUBRE NUEVAS RECETAS Y MÁS.

PLACA DE HIERRO FUNDIDO QUICKSEAR™

¡VERSÁTIL Y DE LIMPIEZA RÁPIDA!

CON ELLA PODRÁS DORAR O

SALTEAR TUS ALIMENTOS

PREFERIDOS DE FORMA PRÁCTICA Y

DELICIOSA.

CHARCOAL MINIHOPPERTM

ESTE ALMACENAMIENTO INTERNO
PUEDE CONTENER HASTA 5 LIBRAS
DE CARBÓN O 7 LIBRAS DE
BRIQUETAS, ¡GARANTIZANDO HASTA
8 HORAS DE USO CONTINUO!





MASTERBUILT AUTOIGNITE SERIES 545

PARRILLA Y AHUMADOR ELÉCTRICO

Q6,250.00 MB20041124







MASTERBUILT GRAVITY SERIES 600

CHURRASQUERA Y AHUMADOR ELÉCTRICO

Q9,000MB20041023





ESTANTES FOLDAWAYTM

LOS ESTANTES PLEGABLES
PROPORCIONAN ESPACIO
ADICIONAL PARA COCINAR,
MIENTRAS QUE EL ESTANTE
FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE
PROPORCIONA ESPACIO ADICIONAL
PARA LA PREPARACIÓN.

VERSATILIDAD AHUMAR + DORAR

ALCANZA 370°C EN 14 MINUTOS, 230°C EN 10 MINUTOS Y 110°C EN 8 MINUTOS. INCLUYE UN INSERTO DE PLANCHA, PARRILLAS DE COCCIÓN REVERSIBLES DE HIERRO FUNDIDO PARA AHUMAR Y DORAR Y UNA REJILLA DE CALENTAMIENTO O PARA AHUMAR

DIGITALFAN CONTROL

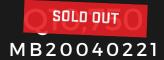
DIGITALFAN ™ PARA UN CONTROL
PRECISO DE LA TEMPERATURA. CON
SOLO PRESIONAR UN BOTÓN, EL
VENTILADOR CONTROLADO
DIGITALMENTE MUEVE EL FLUJO DE
AIRE DESDE LA TOLVA DE CARBÓN A
LA CÁMARA DE COCCIÓN Y
MANTIENE LA TEMPERATURA DE
COCCIÓN DESEADA.





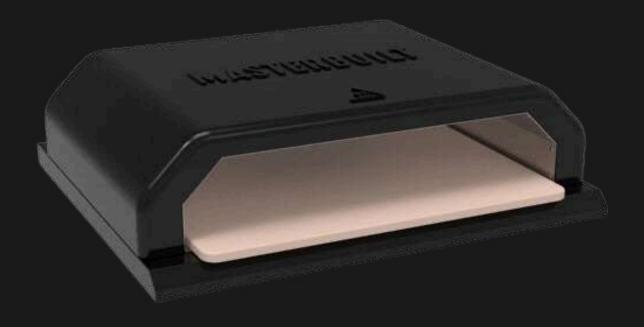
MASTERBUILT GRAVITY SERIES 800

CHURRASQUERA, PLANCHA Y AHUMADOR ELÉCTRICO









MASTERBUILT PIZZA OVEN

Q2,250MB20181722





COVER FOR GRAVITY SERIES 545

SOLD OUT

MB20080220

COVER FOR GRAVITY SERIES 800
Q1,000
MB20080221



MASTERBUILT WIFI

CONTROLA TU PARRILLA DESDE CUALQUIER LUGAR USANDO LA TECNOLOGÍA WIFI DE MASTERBUILT Y SU APP PARA ESTABLECER Y CONTROLAR LA TEMPERATURA, DESCUBRE NUEVAS RECETAS Y MÁS.

VERSATILIDAD AHUMAR + SELLAR

INCLUYE REJILLAS DE HIERRO
FUNDIDO REVERSIBLES PARA
AHUMAR + SELLAR A UN AHUMADO
BAJO Y LENTO O PARA SELLAR A
ALTA TEMPERATURA

DIGITALFAN CONTROL

DIGITALFAN ™ PARA UN CONTROL
PRECISO DE LA TEMPERATURA. CON
SOLO PRESIONAR UN BOTÓN, EL
VENTILADOR CONTROLADO
DIGITALMENTE MUEVE EL FLUJO DE
AIRE DESDE LA TOLVA DE CARBÓN A
LA CÁMARA DE COCCIÓN Y
MANTIENE LA TEMPERATURA DE
COCCIÓN DESEADA.





MASTERBUILT GRAVITY SERIES 1050

PARRILLA Y AHUMADOR ELÉCTRICO

Q12,000 MB20041220







MASTERBUILT GRAVITY SERIES XT

PARRILLA Y AHUMADOR

Q20,000MB20041223







COVER FOR GRAVITY SERIES 1050

Q1,000MB20081220







PORTABLE CHARCOAL **GRILL WITH CART**

MASTERBUILT



PORTABLE CHARCOAL GRILL

Q3,000MB20040522







MASTERBUILT
FIRE STARTERS
CAJA DE 48 INICIADORES
Q150
MB20091521

MASTERBUILT



LUMP CHARCOAL 16LBS.

Q225MB20091621

