

# UNIQ® PRO 3 IKO KITCHEN CRUSTER®

**Enders®**

EIN NAME, ZIG FEATURES, EXTREM STATT ARTIG.

Einzigkeit in Serie: die UNIQ® PRO-Line von Enders. Vier Modelle, die das Prädikat „Spitzenklasse“ verkörpern wie kein anderer BBQ. Maßgeblich dafür verantwortlich: der CRUSTER®. Das Grill-Feature für extreme Variabilität, welches ausschließlich die UNIQ® PRO-Serie ihr Eigen nennen darf. Außerdem mit an Bord: der Dual-Seitenkocher. Ein stabiler Kochrost aus robustem Gusseisen, der die Zubereitung in niedrigen und hohen Temperaturbereichen ermöglicht und in Kombination mit dem Delicater™-Ofen auch zum Nachgaren mehrerer Fleischstücke verwendet werden kann, während die überdimensionale, knapp 3.400 Quadratcentimeter große Grillfläche frei bleibt. Und das ist nur die Spitze des Heiß-Berges aus stabilen Alugussstücken: Neben der 800 °C TURBO ZONE™, HEAT RANGE™, SWITCH GRID™ und einem Spülmaschine optimierten SIMPLE CLEAN™ ist auch ein spezieller Slider-Grillrost dabei, um die Speisen bequem unter den CRUSTER® zu schieben. Damit dabei rein gar nichts wackelt, kipzelt oder schwankt, verfügt die UNIQ® PRO-Serie über Nivellierfüße im Unterschrank, um Unebenheiten im Boden kompromisslos auszugleichen. Eingefasst in ein beispielloses Design, das größten Wert auf kleinste Komponenten legt, definiert die UNIQ® PRO-Line das Wort Einzigartigkeit nicht bloß neu, sondern macht daraus sogar eine Serie.

- **CRUSTER®** von Backburner bis Oberhitze: in der Höhe und 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
- **DUAL-Seitenkocher**: zur Zubereitung von Beilagen, zugeklappt auch als Ablagefläche nutzbar
- **Slider-Grillrost**: durch Edelstahlschienen mit Trägerschale und Grillrost wird das Grillgut spielend einfach unter dem Cruster® hin- und hergeschoben
- **Delicater™-Ofen**: bietet konstante Temperaturen von 80 °C - 180 °C im Garraum ideal zum schonenden Niedriggaren von mehreren Fleischstücken
- **3 Edelstahlbrenner** für kraftvolles direktes und indirektes Grillen/Backen
- **hochwertige Aluguss-Seitenteile** an der Garhaube und Brennkammer
- **doppelwandige, emaillierte Garhaube** mit integriertem Thermometer
- **zweigeteilter 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
- **2 große Seitenablagen** aus Edelstahl
- **2 zusätzliche Unterschränke** mit Ablageböden
- **herausnehmbare Fettschublade** für eine einfache Reinigung
- **Nivellierfunktion**: können komfortabel im Innenraum des Unterschrankes eingestellt werden, um Unebenheiten auf der Bodenfläche auszugleichen

UNIQ PRO	3 IKO KITCHEN CRUSTER
Artikelnummer	8606
Lagerware	●
Gesamtleistung kW	24,9
Edelstahlbrenner x kW	2 x 4,2 / 1 x 4,6
Dual-Seitenkocher kW	0,5 - 5,2
CRUSTER®	●
800 °C TURBO ZONE™	●
HEAT RANGE™	●
SIMPLE CLEAN™	●
SWITCH GRID™	●
Slider-Grillrost	●
Delicater-Ofen	●
doppelwandige Garhaube	emaillierter Stahl / Aluguss
Thermometer	●
Brennkammer	Edelstahl / Aluguss
Zündung	Piezo
Grillfläche cm / cm²	70 x 48 / 3.360
Grillrost	emaillierter Guss / viergeteilt
Warmhalterost cm / cm² / Material	2 x (11 x 22) / 484 / Edelstahl
Flammenabdeckungen	Edelstahl
herausnehmbare Fettschublade mit Fettsammelschale	●
Seitenablagen / abklappbar	2 / 0
Gasflasche verstaubar (max.)	11 kg
doppelwandige Türen	pulverb. Stahl
Schlauch u. Gasdruckregler	●
Arbeitshöhe cm	93
Aufbaumaß cm (B x T x H)	150,5 x 66,5 x 120,6



-  B 150,5 x T 66,5 x H 120,6 cm
-  B 70 x T 48 cm
-  24,9 kW
-  106 kg

