



FINAL

Last updated: 7/22/25

INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

Nombre del producto: Plancha Weber® Slate® GP de 71 cm Premium

Región: EMEA

Códigos SKU:

<u>SKU</u>	<u>PAÍS</u>
1501789	DE AT
1501790	FR
1501791	IT
1501792	PL
1501793	BE LU
1501756	ES PT
1501757	NL
1501758	UK
1501759	CH
1501800	DK FI NO
1501801	SE IS
1501779	CMP
1501794	CZ/SK

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dónde usar: Introducción de la página PDP en Weber.com, apartado acerca del producto en sitios web de distribuidores.

Diviértete más cocinando en la revolucionaria plancha Weber® Slate® GP de 71 cm Premium. La placa de cocción vitrificada y antiadherente está lista para usar nada más sacarla de la caja y te permite preparar jugosas hamburguesas estilo “smashed”, sabrosos salteados, pescados y mariscos perfectamente marcados, verduras y mucho más. Esta plancha alcanza rápidamente más de 260 °C y ofrece calor uniforme en toda la superficie. Los protectores contra el viento evitan que los quemadores se apaguen para mantener constante la temperatura de la placa de cocción, ubicada estratégicamente cerca de ellos. Tres quemadores con control independiente aseguran el control del calor multizona, para que puedas preparar unas tortitas perfectas a fuego bajo y dorar beicon a fuego alto, todo en la misma placa de cocción. La superficie es segura para utensilios de metal, lo que te permite voltear, prensar y rascar sin preocupaciones. Mantén tus utensilios de plancha a mano con una amplia variedad de accesorios que se insertan en la mesa lateral Weber Works (derecha) o se acoplan a los raíles laterales Weber Works.* La mesa lateral izquierda se pliega para ahorrar espacio al final de la sesión.

** Accesorios Weber Works a la venta por separado.*

PUNTOS DE ATENCIÓN CORTOS



FINAL

Last updated: 7/22/25

Dónde usar: Introducción de la página PDP en Weber.com, puntos de atención destacados en páginas de producto de distribuidores.

- **Calor uniforme de extremo a extremo** para una cocción homogénea en toda la plancha
- **Alcanza más de 260 °C** para marcar a alta temperatura y obtener bordes tostados
- **La placa de cocción vitrificada** está lista para usar nada más sacarla de la caja
- **Superficie antiadherente** fácil de usar para cocinar y segura para utensilios de metal
- Los **protectores contra el viento** blindan los quemadores y mantienen la temperatura constante
- Los **mandos de control de gran precisión** ajustan el calor de manera suave y gradual
- Los **3 quemadores con control independiente** permiten la cocción multizona
- **Mesa lateral Weber Works** (derecha) para accesorios insertables*
- **Raíles laterales Weber Works** para accesorios acoplables*
- **Mesa lateral plegable** (izquierda) para facilitar el almacenamiento en espacios reducidos
- La **tapa rígida con bisagras** protege la placa de cocción frente a los elementos
- La **bandeja de goteo de grasa extragrande** hace más fácil la limpieza
- **2 ganchos portautensilios** para tener a mano tus espátulas y rascadores
- **2 ruedas de gran resistencia** para facilitar el desplazamiento sobre cualquier superficie
- El **estante central** proporciona un cómodo espacio de almacenamiento adicional
- **5 años de garantía limitada**

PUNTOS DE ATENCIÓN LARGOS

Dónde usar: Contenido no visible al cargar, puntos de atención de marketing adicionales en páginas de producto de distribuidores.

- El **calor uniforme de extremo a extremo** te permite cocinar los alimentos por igual sin importar dónde los coloques en la placa de cocción, sin zonas frías ni calientes.
- **Alcanza más de 260 °C** para marcar a alta temperatura las piezas de carne y lograr bordes tostados en hamburguesas estilo “smashed” y beicon.
- **La placa de cocción vitrificada** está lista para usar nada más sacarla de la caja.
- **Superficie antiadherente** que permite cocinar a la plancha sin esfuerzo. Es segura para utensilios de metal, lo que te permite voltear, prensar y rascar sin preocupaciones.
- Los **protectores contra el viento** impiden que los quemadores se apaguen para mantener constante la temperatura de la placa de cocción, ubicada estratégicamente cerca de ellos.
- Los **mandos de control de gran precisión** te permiten aumentar y reducir los niveles de calor suave y gradualmente para que puedas explorar una gama más amplia de temperaturas de cocción.



FINAL

Last updated: 7/22/25

- **Los 3 quemadores con control independiente** permiten la cocción multizona. Puedes usar calor alto para dorar beicon, calor medio para freír huevos y calor bajo para tostar pan, todo al mismo tiempo.
- La **mesa lateral Weber Works** es compatible con accesorios insertables (a la venta por separado), como la cubeta con tapa/tabla para cortar o el kit de preparación y servicio, que trasladan fácilmente la experiencia de la cocina a la plancha, y de la plancha a la mesa.
- Los **raíles laterales Weber Works** permiten añadir accesorios acoplables (a la venta por separado), como un kit organizador que mantiene el papel de cocina, los utensilios y las bolsas de basura a mano o un soporte para botellas para disfrutar de tu bebida mientras cocinas.
- La **mesa lateral plegable** (izquierda) facilita el almacenamiento en espacios reducidos.
- La **tapa rígida con bisagras** se levanta con facilidad y protege la placa de cocción frente a los elementos cuando está cerrada.
- La **bandeja de goteo extragrande atrapa la grasa** del beicon, las hamburguesas o cualquier otra cosa que decidas cocinar, y se puede acceder a ella desde la parte delantera de la plancha. Disfruta de una limpieza fácil y rápida con solo rascar y arrastrar la grasa hasta la ranura, extraer la bandeja colectora y desechar la bandeja de goteo.
- **2 ganchos portautensilios** para tener a mano tus espátulas y rascadores.
- **2 ruedas de gran resistencia** para facilitar el desplazamiento sobre cualquier superficie.
- El **estante central** proporciona un cómodo espacio de almacenamiento adicional para guardar utensilios y bandejas para servir.
- **5 años de garantía limitada.**