



Product: Weber Smoque Pellet Smoker

SKU: -

Region: EMEA

NOMBRE DEL PRODUCTO

Ahumador de pellets Weber Smoque

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Sumérgete en el placer y el sabor del ahumado con el ahumador de pellets Weber Smoque. Disfruta de un aroma inconfundible gracias al ajuste SmokeBoost, que mantiene la temperatura ideal para una absorción óptima del humo, y el sistema SmoqueVent, que envuelve los alimentos en humo para intensificar los sabores y lograr un dorado irresistible. Pasa de cocinar low'n'slow a hornear y asar con un rango de temperaturas de cocción perfecto para preparar desde costillas ahumadas, pecho de ternera o cecina, hasta pollo asado, guarniciones al horno y acompañamientos. Cocina para todos a la vez con más de 3800 cm² de espacio, ideales para alimentar a grandes grupos. Empieza a ahumar más rápido con el controlador Rapid React PID, que calienta el ahumador en menos de 15 minutos[†] y recupera la temperatura rápidamente cuando abres la tapa. Cocina con confianza gracias al intuitivo controlador digital de fácil uso, que te permite monitorizar las temperaturas de la barbacoa y los alimentos, además de conectarte a la app Weber Connect® en tu teléfono. De este modo, puedes controlar el ahumador desde cualquier lugar, seguir el progreso en tiempo real y acceder a recetas, instrucciones paso a paso, alertas de alimentos listos y mucho más, asegurándote resultados perfectos en cada ocasión.

[†] En condiciones de laboratorio, a una temperatura ambiente de 25 °C, usando pellets de madera Weber® como combustible.

PUNTOS DE ATENCIÓN CORTOS

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

- 5 años de garantía limitada
- **El ajuste SmokeBoost** mantiene la temperatura ideal para un ahumado intenso y envolvente
- **El sistema SmoqueVent** distribuye el humo de manera uniforme para potenciar el sabor y dorar a la perfección
- **El controlador Rapid React PID** calienta rápidamente y recupera la temperatura al abrir la tapa



Product: Weber Smoque Pellet Smoker

SKU: -

Region: EMEA

- **El controlador digital Weber Connect® con pantalla LCD** ofrece menús de fácil exploración
- **2 puertos integrados de sondas para alimentos**, con 2 sondas para alimentos incluidas
- **La app Weber Connect®** te permite supervisar y controlar tu barbacoa desde cualquier lugar
- **Gran capacidad de cocción** con más de 3800 cm² de espacio total para cocinar
- **Tolva lateral** diseñada para cargar fácilmente un saco estándar de 9 kg de pellets
- **Bajo consumo de combustible** para ahumar sin interrupción durante horas
- **La rejilla superior** añade un nivel extra para cocinar carnes y guarniciones al mismo tiempo
- **Sistema cerrado de gestión de grasa y cenizas** para que puedas olvidarte de la aspiradora
- **La tapa vitrificada** es fácil de limpiar y extremadamente duradera
- **El compartimento de cocción de aluminio colado** está diseñado para durar
- **Las resistentes ruedas para todo tipo de climas** facilitan el desplazamiento del ahumador
- **Los protectores de aluminio** (a la venta por separado) facilitan la limpieza
- **La mesa lateral Weber Works** (a la venta por separado) es ideal para accesorios de preparación
- **La mesa delantera plegable** (a la venta por separado) añade un práctico espacio de trabajo
- **La mesa lateral plegable** (a la venta por separado) proporciona una cómoda área funcional complementaria
- **Compatible con el marco y los accesorios de barbacoa Weber Crafted®** (a la venta por separado)
- **El estante inferior** (a la venta por separado) aporta espacio de almacenamiento debajo del ahumador

PUNTOS DE ATENCIÓN LARGOS

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

- **5 años de garantía limitada.**
- **El ajuste SmokeBoost** mantiene la temperatura a 80 °C, maximizando la infusión de humo en los alimentos y elevando los sabores a un nivel sublime.



Product: Weber Smoque Pellet Smoker

SKU: -

Region: EMEA

- **El sistema SmoqueVent** garantiza que el humo envuelva cada rincón del ahumador y acaricie los alimentos para infundirlos con sabores intensos y un dorado exquisito.
- **El controlador Rapid React PID** lleva tu ahumador a la temperatura deseada en 15 minutos o menos*, permitiéndote empezar a ahumar en menos tiempo y preparar tus recetas del día a día sin largas esperas. Este avanzado dispositivo también asegura la recuperación rápida de la temperatura tras abrir la tapa, manteniéndola constante incluso en climas fríos para disfrutar cocinando todo el año, y enfría el ahumador en menos tiempo al final de la sesión.
* En condiciones de laboratorio, a una temperatura ambiente de 25 °C, usando pellets de madera Weber® como combustible.
- **El controlador digital Weber Connect® con pantalla LCD** ofrece menús sencillos e intuitivos de explorar. Su mando giratorio admite pulsación y te permite activar el ajuste SmokeBoost, así como monitorizar la temperatura de la barbacoa, el estado de la cocción, las lecturas de las sondas para alimentos, los temporizadores, el estado de conectividad, los códigos de error y mucho más.
- **La app Weber Connect®** te permite supervisar y controlar tu ahumador a distancia mediante una conexión Wi-Fi® o Bluetooth® desde tu teléfono. Observa gráficas de cocción en tiempo real, controla los tiempos con temporizadores de alimentos listos y alertas para dar la vuelta y servir, perfecciona tus habilidades con asistencia paso a paso, déjate inspirar por una exquisita selección de recetas y mucho más.
Wi-Fi® es una marca comercial registrada de Wi-Fi Alliance. La marca denominativa Bluetooth® y los logotipos asociados a la misma son marcas comerciales registradas de Bluetooth SIG, Inc.; el uso de tales marcas tiene lugar con autorización.
- **Gran capacidad de cocción** con más de 3800 cm² de espacio total para cocinar que te permite cocinar en dos niveles simultáneamente. Gracias a su profundidad, la rejilla superior acomoda sin esfuerzo deliciosas carnes, como una jugosa paleta de cerdo, y se puede retirar para asar piezas de mayor tamaño, como aves o asados.
- **La tolva lateral** es fácil de cargar y está diseñada para albergar un saco estándar de 9 kg de pellets. Además, está equipada con una práctica palanca de desbloqueo que facilita el cambio de sabor para explorar nuevas experiencias culinarias.
- **Bajo consumo de combustible** para cocinar low'n'slow hasta 24 horas sin interrupción**. Ahora podrás ahumar toda la noche sin preocuparte de nada.
** En condiciones de laboratorio, a una temperatura ambiente de 25 °C, usando pellets de madera Weber® como combustible.
- **La rejilla superior** añade un nivel extra de espacio de cocción para cargar el ahumador con carnes y guarniciones.
- **El sistema cerrado de gestión de grasa y cenizas** te permite dejar tu barbacoa impecable de forma rápida y sencilla, sin molestias ni aspiradoras. Solo tienes que



Product: Weber Smoque Pellet Smoker

SKU: -

Region: EMEA

arrastrar la grasa y empujar o rascar las cenizas hacia el colector, extraer el soporte con la bandeja de goteo desechable y deshacerte de todo sin esfuerzo.

- **La tapa vitrificada** combina elegancia y resistencia, y está diseñada para ser extremadamente duradera, evitando la oxidación y el desconchado, para mantener tu ahumador tan impecable como el primer día.
- **El compartimento de cocción de aluminio colado** está hecho para resistir las inclemencias del tiempo, garantizando una protección inquebrantable contra el óxido y el desconchado, tal como cabe esperar de un ahumador fabricado para durar.
- **Las resistentes ruedas para todo tipo de climas** facilitan el desplazamiento del ahumador sobre superficies exteriores.
- **Los protectores de aluminio** (a la venta por separado) encajan en la bandeja de grasa y recogen cada gota para transformar la limpieza en un paso rápido y sencillo.
- **La mesa lateral Weber Works** (a la venta por separado) se fija al ahumador, ofreciendo un espacio de trabajo extra compatible con accesorios insertables y acoplables (a la venta por separado) como un organizador con tapa plana, un soporte para especias, un kit de preparación y servicio, o una tabla para cortar. Todo diseñado para que disfrutes preparando, cocinando y sirviendo con total comodidad y estilo.
- **La mesa delantera plegable** (a la venta por separado) amplía tu espacio de trabajo en la parte delantera del ahumador, ofreciéndote un lugar práctico para preparar, envolver y rematar tus creaciones gastronómicas.
- **La mesa lateral plegable** (a la venta por separado) amplía tu espacio de trabajo a un lado del ahumador, ofreciéndote un lugar práctico para preparar, envolver y rematar tus creaciones gastronómicas.
- **Compatible con el sistema Weber Crafted®** al agregar un kit de marco (a la venta por separado) y accesorios de barbacoa a medida (a la venta por separado).
- **El estante inferior** (a la venta por separado) proporciona un espacio bajo el ahumador para almacenar rejillas de cocción y utensilios, soportando hasta 13,5 kg.