

CATÁLOGO GENERAL

OCTUBRE 2026



jungla

jungla



WEBER KETTLE
PARRILLAS A CARBÓN



KETTLE PREMIUM 22"
Q3,300
14401001



KETTLE PREMIUM 18"
Q2,000
441001



JUMBO JOE 18"
Q1,400
1211001

ÚLTIMA EN STOCK Z10



**SMOKEY
JOE 14"**
Q800

DISPONIBLE EN
TIENDA ZONA 10**
COLOR SMOKE
1126701



MASTER TOUCH

GBS 22''

Q4,200

14501001

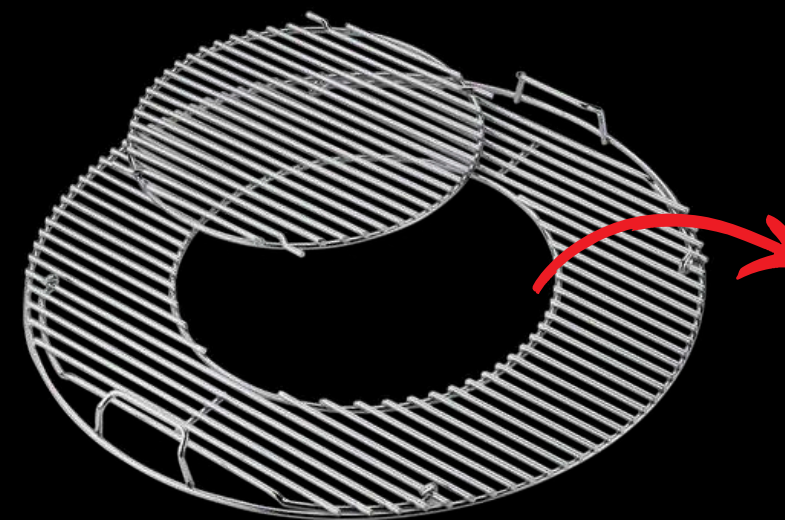


CARBÓN



MASTER TOUCH Gourmet BBQ System

Adapta diferentes accesorios a tu
parrilla y expande las posibilidades



8835
PARRILLA INDIVIDUAL
GOURMET BBQ SYSTEM COOKING GRATE
22" de diámetro de parrilla

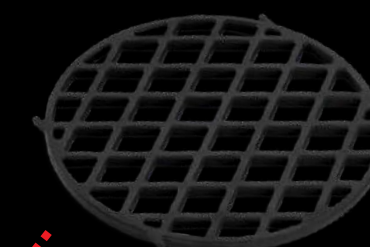
SOLD OUT

Sistema de parrilla ya incluido en Weber
Master Touch 22", Performer Black,
Performer Dlx y Summit Kamado

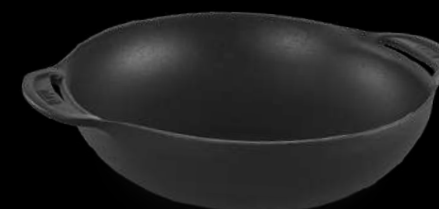
GBS - 8838 | Poultry Roaster
Q900



GBS - 8834 | Sear Grate
Q700



GBS - 7425 | Wok
SOLD OUT



GBS - 7421 | Griddle
Q700



GBS - 8836 | Pizza Stone
Q700



SOLD OUT

jungla



BLACK
1500064

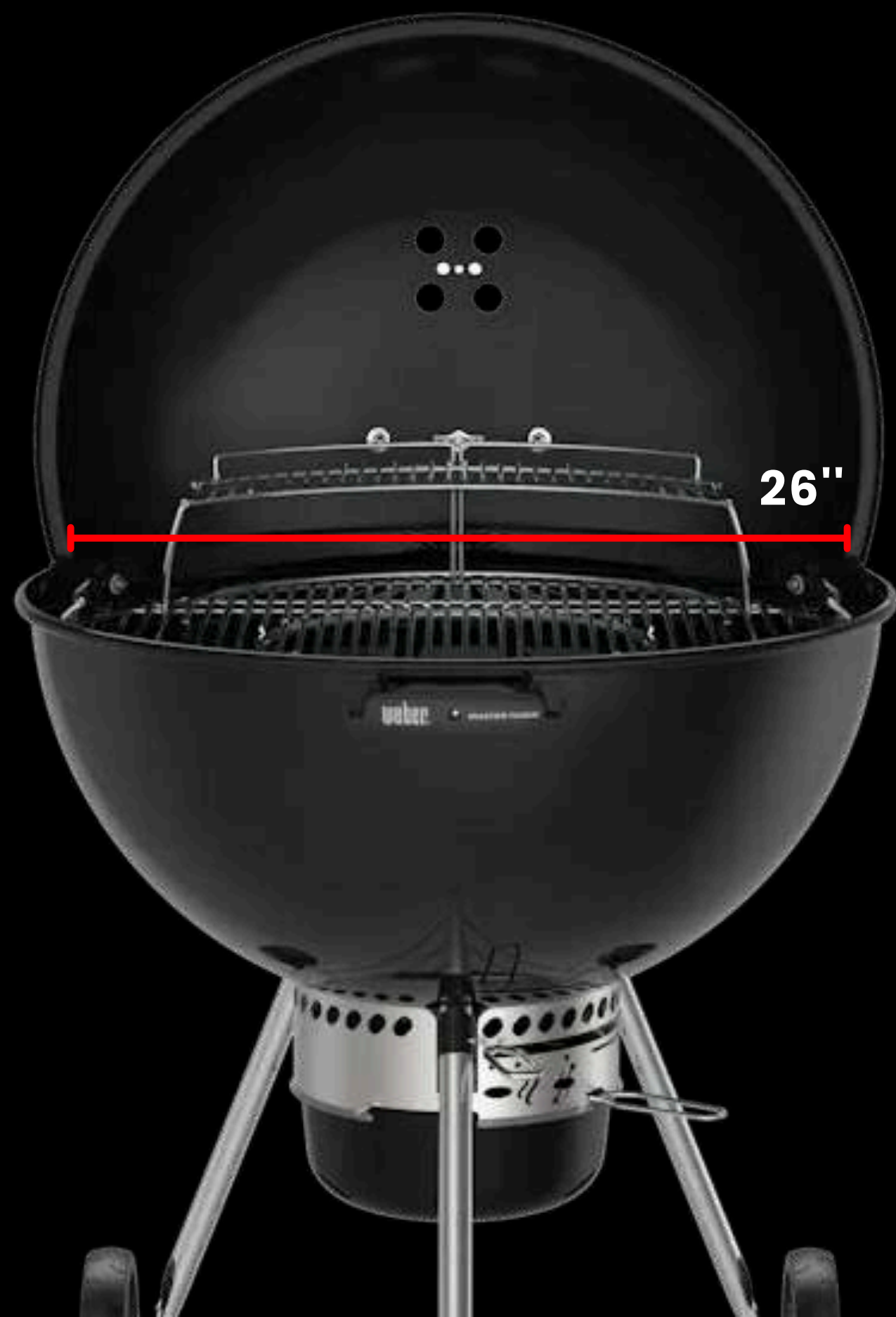


MASTER TOUCH
CRAFTED 26''
Q7,800



CARBÓN

CONFIRMAR EXISTENCIAS . PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS



26"

26 PULGADAS
DE PARRILLA
Y AHORA CON SISTEMA



* ACCESORIOS SE VENDEN
POR SEPARADO.



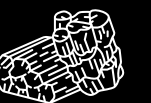


SUMMIT KAMADO

PARRILLA Y AHUMADOR DE
CARBÓN DE 24" PULGADAS

Q18,750

18201001



CARBÓN

jungla



SMOKEY MOUNTAIN
AHUMADOR DE CARBÓN





Smokey Mountain

Ahumador de carbón
de dos niveles con
parrilla de carbón y
bowl para líquidos





Smokey Mountain 22"

Q7,500

731001



Smokey Mountain 18"

Q5,750

721001



Smokey Mountain 14"

Q4,200

711001



CARBÓN



CHUNKS PARA AHUMAR:
MESQUITE - HICKORY - PECAN - CHERRY - APPLE



17148

17150

17137

17142

17139

CHIPS DE MADERA
PRECIO Q100.00

CHUNKS DE MADERA
PRECIO Q150.00

jungla



PARRILLA Y AHUMADORES DE PELLETS
ELÉCTRICOS



Searwood

- Rango de temperatura completo de 180° a 600°F para ahumar y asar.
- La cocción **DirectFlame™** crea un efecto dorado, crujiente y sellado.
- La zona para sellar ahora es en toda la parrilla y te permite colocar más comida en la flama.
- **Rapid React™** PID se calienta rápidamente y recupera la temperatura cuando se tapa y se abre.
- La configuración **SmokeBoost™** intensifica el sabor ahumado.
- Cocina con confianza con controles digitales intuitivos en la parrilla y conectividad WIFI y Bluetooth que te permite monitorear y controlar la parrilla de forma remota, ver gráficos en vivo de la cocción, recibes alertas de preparación, recetas y más desde la aplicación WEBER CONNECT desde tu celular o tablet.



SEARWOOD™ 600 PELLET GRILL

Q15,000

1500120



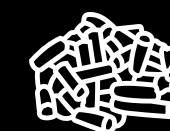
Pellet



SEARWOOD™ XL 600 PELLET GRILL

Q19,200

1500121



Pellet

Características

Total de espacio de cocción

Rango de temperatura

Opción de sellado

Sistema de cocción

Rapid React™ PID

Opción de Smoke Boost

Termómetro Controlador

Sistema Integrado Wifi and Bluetooth

Compatibilidad Weber Connect

Compatibilidad de mesa lateral o frontal plegable

Compatible a sistema Weber Works

Compatible a sistema Weber Crafted

Compatible con sistema de Plancha empotrable

Compatible con sistema rosticero

Repisa inferior



Weber Smoque™ Pellet Smoker

AHUMADOR DE PELLETS

594 Pulgadas Cuadradas

180–500°F

SmoqueVent™ System



Pantalla Digital LCD



Se vende por separado



Weber Smoque™ XL Pellet Smoker

AHUMADOR DE PELLETS

918 Pulgadas Cuadradas

180–500°F

SmoqueVent™ System



Pantalla Digital LCD



Se vende por separado



Searwood™ 600 Pellet Grill

AHUMADOR Y ASADOR DE PELLETS

648 Pulgadas Cuadradas

180–600°F



DirectFlame™ System



Pantalla Grande Digital LCD



Searwood™ XL 600 Pellet Grill

AHUMADOR Y ASADOR DE PELLETS

972 Pulgadas Cuadradas

180–600°F



DirectFlame™ System



Pantalla Grande Digital LCD



weber Smoque



weber Searwood



Infundir un sabor profundo y ahumado

La función SmokeBoost™ mantiene bajas temperaturas de ahumado, optimizando la absorción del humo en los alimentos e intensificando el sabor.



Mejora el pardeamiento y la corteza

El sistema SmoqueVent™ permite que el humo circule alrededor de los alimentos para obtener sabores intensos y un dorado delicioso.



Ahumar, hornear y asar

Desde la cocción lenta a baja temperatura hasta el horneado y el asado, con una amplia gama de temperaturas para preparar costillas ahumadas, falda de res, cecina, pollo asado, platos al horno y guarniciones.



Llegar a Temp y quedarse allí

Ajusta fácilmente la temperatura con el controlador digital LCD Weber Connect®. El sistema Rapid React™ PID calienta el ahumador a la temperatura deseada en 15 minutos o menos* y recupera el calor rápidamente tras abrir la tapa.



Control desde cualquier lugar

Ahuma desde cualquier lugar con la aplicación Weber Connect®, que te permite supervisar y controlar el ahumador de forma remota mediante conexión Wi-Fi o Bluetooth® y tu smartphone.



Limpieza sin complicaciones

Una vez que hayas terminado de cocinar, el sistema cerrado de gestión de grasa y cenizas te permite limpiar de forma rápida y sencilla, con menos suciedad y sin necesidad de aspiradora.



SMOQUE™ 22" PELLET GRILL

Q11,800

1500770

NEW



Pellet



SMOQUE™ XL 34" PELLET GRILL

Q14,800

1500771



NEW



Pellet



SABORES DE PELLETS
GRILLMASTER BLEND - CHERRY - MESTIQUE - HICKORY



190004



190001



190005



190003



190002

BOLSA DE 20 LBS
PRECIO Q250.00

jungla



Lumin

PARRILLA CON SISTEMA PARA VAPOR Y AHUMADO
ELÉCTRICA



weber
Lumin
¿QUÉ PUEDES
INCLUIR?

CORTE SELLADO SIN LLAMA!

Deja tu corte como de
restaurante gracias al rango de
temperatura que alcanza hasta
los 600 grados!



MÁS QUE UNA CHURRASQUERA!

Puedes cocinar al vapor una
guarnición de vegetales e incluso
descongelar alimentos con la
configuración de vapor exclusiva de
Lumin.



AGREGA UN TOQUE DE HUMO!

Con Weber Lumin y la nueva
configuración de infusión de humo
podrás dejar un toque ahumado en
tus cortes, quesos o vegetales.



UN BUFFET EN TU TERRAZA!

Mantén la comida caliente para que tus invitados puedan servirse solos! Weber Lumin posee la opción para mantener caliente tus alimentos.



DE CONGELADO A MARCAS DE PARRILLA

Omite un paso! Con Weber descongelando durante el precalentamiento de la parrilla. Cualquier cosa, desde camarones congelados, nuggets de pollo o incluso mini pizzas.



weber
Lumin
Q6,500



Eléctrico



SOLD OUT



92010901



91010901

weber
Lumin
COMPACT

Q5,750



91400901



Eléctrico



CONFIRMAR EXISTENCIAS . PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS



jungla

MASTERBUILT | PARRILLA AHUMADOR DE CARBÓN
ELÉCTRICA E INTELIGENTE



ESTANTES FOLDAWAY™

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



MASTERBUILT GRAVITY SERIES XT

PARRILLA Y AHUMADOR

Q25,000

MB20041223



Eléctrico
y carbón

CONFIRMAR EXISTENCIAS . PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS



QUICKSTART™ 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 MINIHOPPER™

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



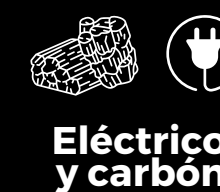
MASTERBUILT



MASTERBUILT AUTOIGNITE SERIES 545

PARRILLA ELÉCTRICA

Q7,250.00
MB20041124



CONFIRMAR EXISTENCIAS . PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS



MASTERBUILT

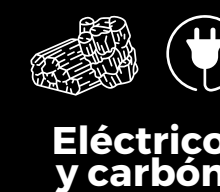


MASTERBUILT GRAVITY SERIES 600

CHURRASQUERA Y AHUMADOR ELÉCTRICO

Q11,250

MB20041023



CONFIRMAR EXISTENCIAS . PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS



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



MASTERBUILT GRAVITY SERIES 800

CHURRASQUERA , PLANCHA Y AHUMADOR ELÉCTRICO

Q12,750

MB20040221



Eléctrico
y carbón

CONFIRMAR EXISTENCIAS . PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS



MASTERBUILT



MASTERBUILT GRAVITY SERIES 1050

PARRILLA Y AHUMADOR ELÉCTRICO

Q14,000

MB20041220



Eléctrico
y carbón

CONFIRMAR EXISTENCIAS . PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS

jungla



KAMADOJOE

PARRILLA, AHUMADOR & HORNO
CERÁMICO



 **KAMADOJOE®**

13.5"



KAMADO JOE JR

Q6,250.00
KJ13RH



Carbón



 **KAMADOJOE®**

18"



**CLASSIC JOE™ GRILL - SERIES III
STAND ALONE**

Q20,000.00
KJ15040721



Carbón



CLASSIC JOE™ GRILL - SERIES III

Q25,000.00
KJ-15040921



Carbón



 **KAMADOJOE®**

24"



BIG JOE™ GRILL - SERIES III

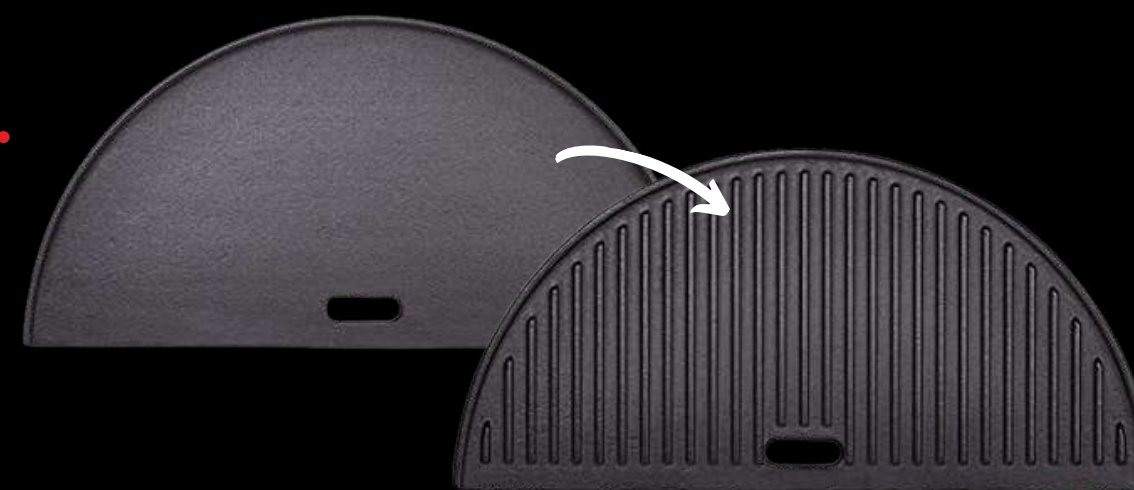
Q37,750.00

KJ-15041021



Carbón

CONFIRMAR EXISTENCIAS . PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS



Plancha de dos caras ofrece una superficie lisa y una superficie acanalada, perfecta para todas las cocciones de hierro fundido. Mezcle y combine diferentes superficies para adaptarse a cualquier necesidad y estilo.

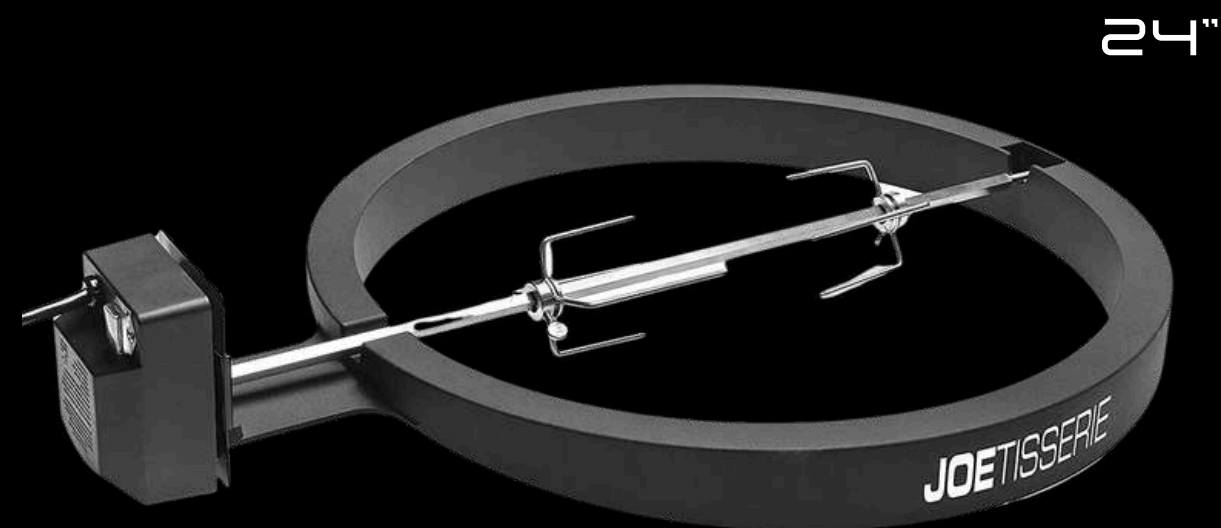
La plancha de doble cara ofrece una superficie lisa y una superficie acanalada. El hierro fundido ofrece una excelente retención de calor y es muy resistente. Para usar con el sistema de cocción flexible Divide & Conquer. Disponible para los modelos Classic y Big Joe.

REVERSIBLE GRILL & GRIDDLE

Classic Joe II 18" - Q1,000

Big Joe II 24" - Q1,250

BJ-HCIGRIDDLE KJ-HCIGRIDDLE



Ajustables para un equilibrio perfecto y una rotación constante. Gire hasta 50 libras de carne de res, cerdo o pollo con un potente y silencioso motor de 120V. El kit de asador es fácil de instalar

JOETISSERIE

Classic Joe II 18" - Q3,750

Big Joe II 24" - Q4,500

KJ-TISSERIENA BJ-TISSERIENA





Una de las últimas innovaciones, el duradero aluminio fundido DōJoe transforma su Kamado Joe en el mejor horno para pizza de su clase. Ideal para principiantes y chefs expertos por igual, la forma de cuña distintiva del DōJoe hace que mantener temperaturas constantes que oscilen entre 400 ° F y 700 ° F sin esfuerzo

DōJOE

Classic Joe II 18" - Q4,000

Big Joe II 24" - Q4,500

KJ-DJ BJDJ

GAS GRILLS



jungla





Gas

weber  TRAVELER

Q6,250

9010001



Funciona con
cilindro desechable
de 1 lb o consulta por
el adaptador
a gas de 20 lbs

perfecta para viajes!



Compacta y portátil

jungla



weber I SERIE Q

jungla

Alimenta tu
Quriosidad

Conoce la nueva
Q Series 2800

Tapa de domo alto: Admite
alimentos más grandes como
pollos enteros.

El amplio rango de temperatura de 250° - 700°F
brinda más formas de asar.

Bandeja extraíble mejorada

El quemador adicional (+) te permite
alcanzar y mantener temperaturas
extra altas o bajas



Q 2800N+ GAS GRILL

2 QUEMADORES

Q6,000

1500375/7



ÚLTIMAS EN STOCK



Gas

CONFIRMAR EXISTENCIAS . PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS



Q 2800N+ GAS GRILL

CON CARRITO

Q8,500

1500390

Hasta 10
cuotas sin
recargo



Gas



weber | Inserto Plancha

Compatible con
Q 2800N+

Q1,900

3400248



weber | Inserto Media Plancha

Compatible con
Q 2800N+

SOLD OUT

3400247



weber | Compact Stand

Compatible con Series Q

Q1,325

3400262



weber | Portable Cart

Compatible con Series Q

Q1,750

3400263

jungla

 I SERIE SPIRIT



weber
SPIRIT™ E-210
Q8,250
1501000



weber
SPIRIT™ E-325
Q9,750
1500789



weber
SPIRIT™ E-425
Q11,750
1500780



Gas



Gas



SPIRIT™ E-435
Q13,500

1500782

- 2 QUEMADORES BOOST CON HASTA 40 % MÁS POTENCIA EN LA ZONA DE SELLADO.
- 4 QUEMADORES PRINCIPALES + QUEMADOR LATERAL.
- ENCENDIDO SNAP-JET EN CADA QUEMADOR.
- ÁREA TOTAL DE COCCIÓN DE 533 IN².
- SISTEMA DE GESTIÓN DE GRASA DE FÁCIL LIMPIEZA.
- COMPATIBLE CON ACCESORIOS WEBER WORKS™ (SE VENDEN POR SEPARADO).

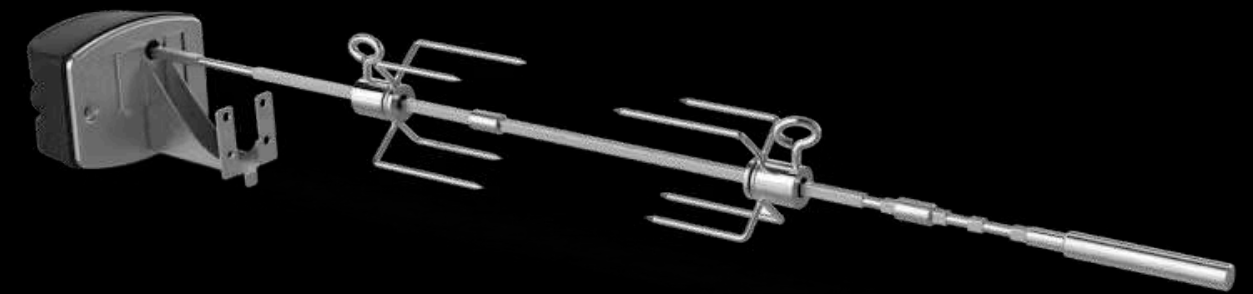
CONFIRMAR EXISTENCIAS . PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS



SPIRIT & PELLET 24IN ROTISSERIE

Q1,750

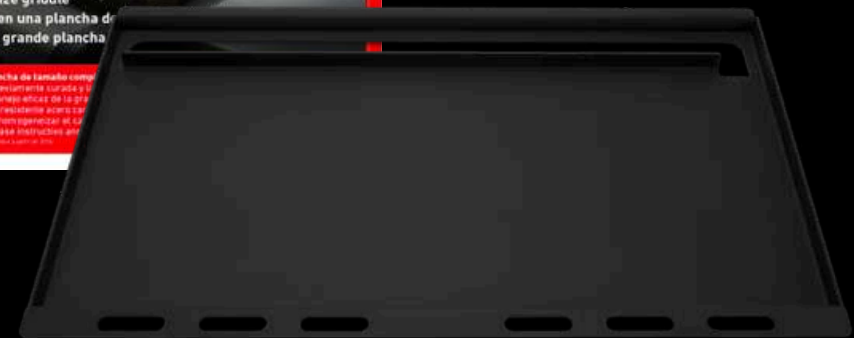
3400252



- ASA A FUEGO LENTO DESDE UN POLLO ENTERO CRUJIENTE Y JUGOSO HASTA UN TIERNO LOMO DE CERDO. EL ROSTICERO GIRA SUAVEMENTE LOS ALIMENTOS SOBRE LA REJILLA, PRODUCIENDO CARNE JUGOSA.
- PINCHOS DE ASADOR DISEÑADOS PARA CORTES GRANDES Y PEQUEÑOS DE CARNE
- INCLUYE EJE, TENEDORES, MANGO Y HERRAJES DE ACERO INOXIDABLE
- COMPATIBLE CON PARRILLAS DE PELLETS SEARWOOD® 600 Y PARRILLAS DE GAS SPIRIT
- MOTOR ELÉCTRICO DE ALTA RESISTENCIA



¡Convierte tu churrasquera
En plancha!



GRIDDLE SPIRIT II
3 QUEMADORES

Q3,250.00
6787

- Parrillas de gas Spirit de 4 quemadores fabricadas desde 2025
- Parrillas de gas Spirit/Spirit II de 3 quemadores fabricadas entre 2016 y 2024
- Parrillas de pellets Searwood®

jungla

weber I SERIE GENESIS

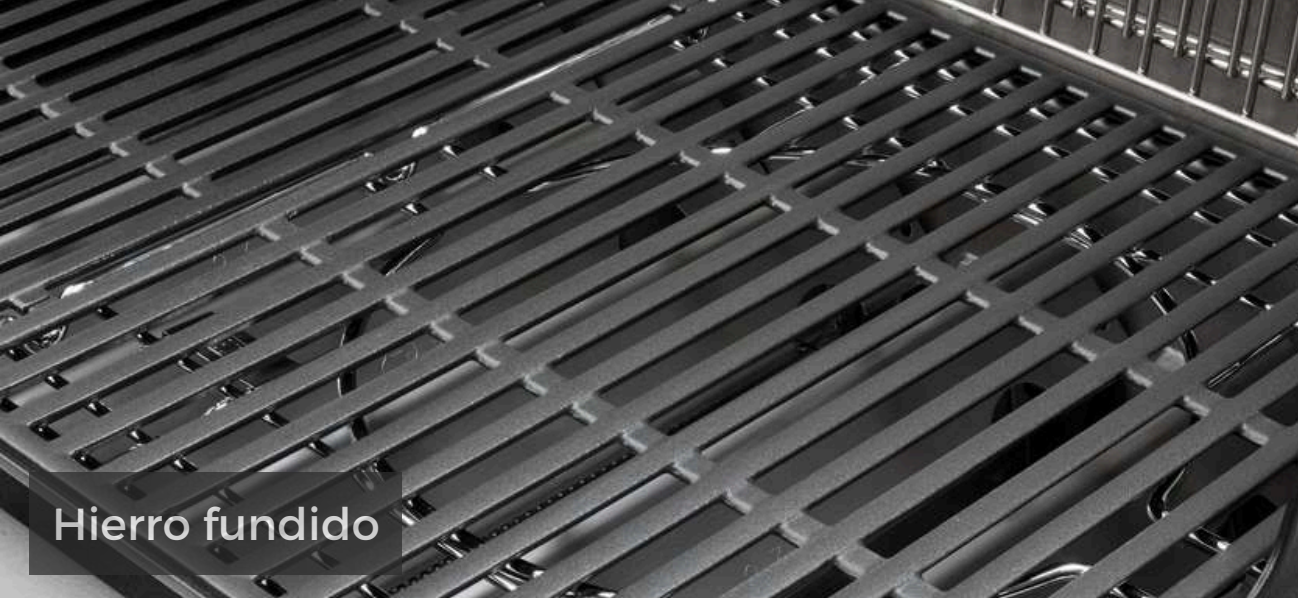




GENESIS

¿QUÉ INCLUYE?

- Nuevas mesas laterales Extra Grandes
- Nueva Zona de sellado Extra Grande
- Rejilla de cocción superior extensible
- Quemadores **PureBlu** de alto rendimiento
- WEBER CRAFTED Rejillas de cocción de acero inoxidable de 7 mm de diámetro o Parrillas de cocción de hierro fundido esmaltado en porcelana
- Nuevo marco Weber Crafted
- Quemador lateral
- Casillero lateral extra grande



Hierro fundido



Acero Inox.



Las nuevas parrillas de las churrasqueras Genesis traen el sistema Gourmet que te permite retirar la parrilla y empotrar diferentes accesorios para expandir tus recetas.

NUEVO SISTEMA DE LIMPIEZA

Ahora la limpieza es mucho más fácil. Puedes extraer totalmente ambas bandejas atrapa grasa.

NUEVO MESAS LATERALES

Las nuevas Genesis ahora tienen mesas laterales mucho más grandes para que puedas colocar lo que necesites para facilitar tus asados.



CASILLERO EXTRA GRANDE

Creado para
almacenar todos los
accesorios del sistema
Weber Crafted



ESTACIÓN DE SELLADO

Área de calor intensa y
uniforme, para crear esas
perfectas marcas de parrilla en
tus cortes.

Sear Zone o Estación de sellado
se calienta mucho más rápido
que el resto de las demás
partes de la parrilla.



COLGADOR PARA PARRILLA

Cuando estés
utilizando el sistema
de Weber Crafted
puedes colgar tu
parrilla al lateral de
tu Genesis.



PARRILLA EXPANSIBLE

¡Ahora puedes usar la
parrilla inferior para crear
un segundo nivel de
cocción!

jungla



Gas



GENESIS E-325

Q16,000

1500533

CONFIRMAR EXISTENCIAS . PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS

jungla



Gas



GENESIS E-315

Q15,250

1500010



GENESIS E-415

Q19,500

1500367

ÚLTIMA EN STOCK Z10



jungla



GENESIS E-335

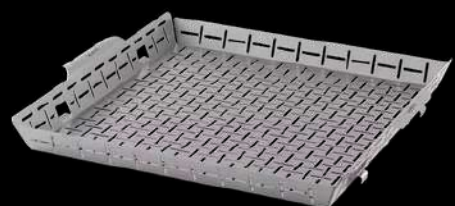
Q20,000

3 Quemadores

1500535



Gas



CESTA DE VEGETALES

Perfecta para asar
vegetales, frutas, nueces,
mariscos delicados y trozos
de carne más pequeños.

Q1,250

Medidas 17.2 x 16.3"

7673



PLANCHA

Ideal para fajitas,
desayunos y muchas otras
recetas a la plancha.

Q1,250

Medidas 15.8 x 16.3"

7672



PARRILLA SELLADORA

La favorita para dejar el
sellado de restaurante
en tus cortes favoritos.

Q1,500

Medidas 16 x 16.3"

7670



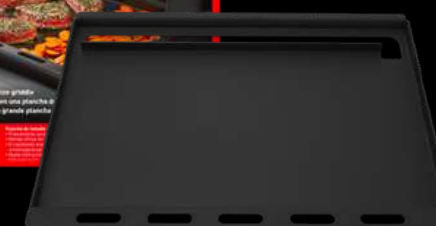
PIEDRA PARA HORNEAR

Piedra con acabado antiadherente
que ayuda a evitar que los
alimentos se peguen. Cocina pizzas,
pan y galletas sin problema!

Q1,250

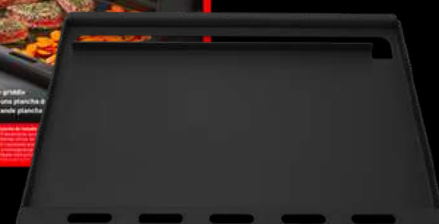
Medidas 16 x 16.3"

7671



Griddle Genesis II
4 quemadores
Q4,250.00

6789

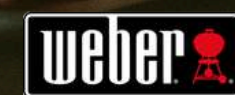


Griddle Genesis II
3 quemadores
Q3,750.00

6788



jungla



PLANCHAS



COCINA SIN PUNTOS CALIENTES O FRÍOS

EL CALOR UNIFORME DE BORDE A BORDE TE PERMITE COCINAR ALIMENTOS DE MANERA CONSISTENTE, SIN PUNTOS FRÍOS O CALIENTES, SIN IMPORTAR DÓNDE LOS COLOQUES EN EL ÁREA DE COCCIÓN.



LISTA PARA USAR NADA MÁS AL SACARLA DE LA CAJA

EL ÁREA DE COCCIÓN DE PORCELANA ESMALTADA RESISTENTE A LAS ADHERENCIAS FACILITA EL GIRAR Y DESLIZAR LOS ALIMENTOS POR LA PLANCHA MIENTRAS COCINAS.



MANTÉN A LA MANO TUS ACCESORIOS PARA LA PLANCHA

EL SISTEMA DE PREPARACIÓN, COCCIÓN Y ALMACENAMIENTO WEBER WORKS FACILITA EL TRANSPORTE Y LA ORGANIZACIÓN DE TODO LO QUE NECESITAS, PARA QUE COCINAR A LA PLANCHA SEA MÁS CÓMODO Y DIVERTIDO.



TRAVELER PORTABLE
GRIDDLE 17"

Q4,250

1500012 / 1500531



TRAVELER PORTABLE
GRIDDLE 22"

Q5,600

1500213 / 1500532



Gas



SLATE RUST-RESISTANT 30"

Q10,400

1500014



Mueble abierto



Gas



SLATE RUST-RESISTANT 30"

CON TERMÓMETRO DIGITAL

Q11,000

1500215



Gas



SLATE RUST-RESISTANT 30" CON MESA EXTENDIBLE

Q12,250

1500013



Gas



SLATE RUST-RESISTANT 36"

CON MESA EXTENDIBLE Y 4 QUEMADORES

Q15,500

1500216



NEW

Termómetro digital

Espacio de
almacenamiento

Mesa extendible



Gas



EXPANDABLE STAND FOR
TRAVELER PORTABLE GRIDDLE 17" & 22"

SOLD OUT

3400015





6778



BREAKFAST KIT GRIDDLE FT
Q375



6780



SPATULA GRIDDLE FT FLEXIBLE
Q250



6781



SCRAPER GRIDDLE FT
Q200



6782




**SQUEEZE BOTTLES
GRIDDLE FT
Q150**



6783




**BASTING DOME GRIDDLE FT
Q650**



6776




**TOOL SET GRIDDLE FT
STARTER SET
Q675**



3400073



GRIDDLE TACO RACK

SOLD OUT



6777



GRIDDLE STARTER SET

Q500



6779

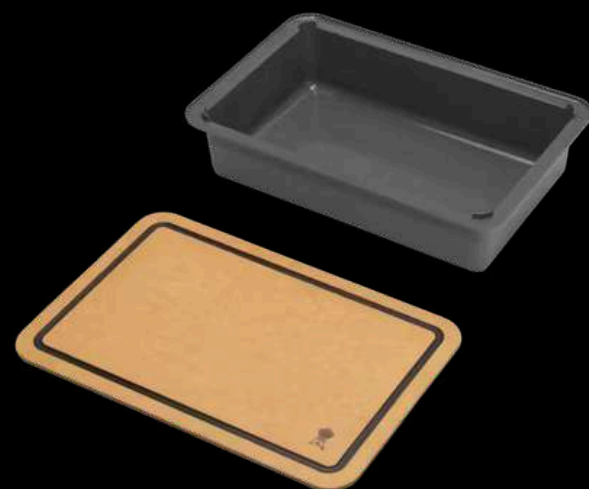


GRIDDLE SPATULA

Q275



3400131

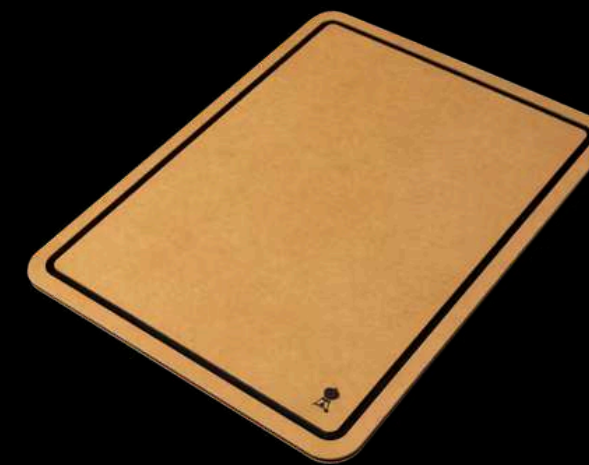


WEBER WORKS - BASIN WITH CUTTING BOARD

Q475



3400127



WEBER WORKS - CUTTING BOARD

Q700

CHURRASQUERAS
EMPOTRABLES

jungla



Q20,000

69008



Steer | Gas Grill
24"

CONFIRMAR STOCK

Q35,000

47628



Angus | Gas Grill
30"

CONFIRMAR STOCK

Q45,000

57568



Brahma | Gas Grill
38"

CONFIRMAR STOCK

PUEDES COMPRAR BAJO PEDIDO | PIDE EL CATÁLOGO DE EQUIPOS EMPOTRABLES

CONFIRMAR EXISTENCIAS . PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS



Gas

Q52,000

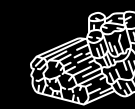
62648



Diablo | Gas Grill

46"

BAJO PEDIDO



CARBÓN

Q25,000

88787



Bison | Carbón

30"

CONFIRMAR STOCK

PUEDES COMPRAR BAJO PEDIDO | PIDE EL CATÁLOGO DE EQUIPOS EMPOTRABLES

CONFIRMAR EXISTENCIAS . PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS



| SUMMIT SB38

- 5 Quemadores Principales
- Perilla extra para sellar carne.
- Termómetro integrado a la tapa.
- Diseño con mueble abierto
- Acero Inoxidable
- Rosticero Eléctrico
- Luces automáticas
- Luces en perillas
- Caja de acero inoxidable para ahumar
- Grill para empotrar
- Mueble inferior adherido a la parrilla

CONSULTA POR MAYOR INFORMACIÓN
BAJO PEDIDO

