

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-2w1-gazowy-weglowy-8-6kw-99649-lund-p-25352.html>



## Grill 2w1, gazowy + węglowy 8,6kw 99649 LUND

Cena brutto	<b>910,67 zł</b>
Cena netto	<b>740,38 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>99649</b>
Kod producenta	<b>99649</b>
Kod EAN	<b>5906083063459</b>
Producent	<b>Lund</b>

### Opis produktu

#### Grill 2w1 gazowy i węglowy LUND 99649 – 8,6 kW

Grill hybrydowy łączący funkcjonalność grilla gazowego z trzema palnikami o łącznej mocy 8,6 kW oraz komory węglowej. Model LUND 99649 oferuje powierzchnię grillowania 95 x 38 cm z chromowanym rusztem odpornym na korozję.

Moc palników 8,6 kW (3 x 2,8 kW)

Powierzchnia grillowania 95 x 38 cm

Typ grilla Gazowy + węglowy

Waga 31,6 kg

### Charakterystyka grilla hybrydowego LUND

#### Dwa źródła ciepła w jednej konstrukcji

Grill wyposażony w sekcję gazową z trzema niezależnymi palnikami oraz odrębną komorę węglową. Możliwość wyboru metody grillowania w zależności od rodzaju potraw i preferencji smakowych – gaz zapewnia szybkie nagrzewanie i precyzyjną kontrolę temperatury, węgiel drzewny dodaje charakterystyczny aromat wędzenia.

### Moc cieplna 8,6 kW

Trzy palniki gazowe o mocy 2,8 kW każdy pozwalają na osiągnięcie temperatury roboczej w kilka minut. Łączna moc 8,6 kW wystarcza do równomiernego nagrzewania całej powierzchni rusztu, co skraca czas przygotowania posiłków i umożliwia jednoczesne grillowanie większych ilości produktów.

### Powierzchnia grillowania 95 x 38 cm

Ruszt o wymiarach 95 x 38 cm oferuje 3610 cm<sup>2</sup> użytecznej powierzchni, co pozwala na jednoczesne przygotowanie do 15-18 porcji standardowych. Chromowane pręty rusztu zapewniają odporność na wysokie temperatury i wilgoć, ułatwiają czyszczenie i zapobiegają przypalaniu potraw.

### Mobilna konstrukcja z systemem przechowywania

Grill wyposażony w kółka transportowe ułatwiający przemieszczanie po tarasie lub w obrębie ogrodu. Dolna szafka oraz boczne półki robocze zapewniają miejsce na akcesoria grillowe, przyprawy i naczynia. Dwie pokrywy z wbudowanymi termometrami umożliwiają kontrolę temperatury bez konieczności otwierania grilla.

## Specyfikacja techniczna

Model	LUND 99649
Typ grilla	Hybrydowy (gazowy + węglowy)
Moc palników gazowych	8,6 kW (3 x 2,8 kW)
Liczba palników	3
Powierzchnia grillowania	95 x 38 cm (3610 cm <sup>2</sup> )
Materiał rusztu	Stal chromowana
Wymiary grilla	153,5 x 52,8 x 99,5 cm (długość x szerokość x wysokość)
Waga	31,6 kg
Dodatkowe wyposażenie	Dwie pokrywy z termometrami, szafka, półki boczne, kółka transportowe

## Zastosowanie grilla gazowo-węglowego

- Grillowanie mięs – steki wołowe, burgers, kiełbasy, kotlety wieprzowe
- Przygotowanie drobiu – piersi kurczaka, udka, skrzydełka, cały kurczak
- Grillowanie ryb – łosoś, dorada, makrela, szaszłyki rybne
- Warzywa z grilla – papryka, cukinia, bakłażan, szparagi, kukurydza
- Spotkania rodzinne i towarzyskie – jednoczesne przygotowanie wielu porcji

- 
- Grillowanie bezpośrednie na gazie – szybkie posiłki w dni powszednie
  - Wędzenie i grillowanie pośrednie na węglu – dłuższe przygotowania weekendowe
  - Catering domowy – obsługa większych grup gości

## Porównanie metod grillowania w modelu LUND 99649

---

### Grillowanie gazowe

Palniki gazowe nagrzewają się w 5-10 minut, umożliwiają precyzyjną regulację temperatury w zakresie od 150°C do 300°C. Zalecane do szybkiego grillowania warzyw, ryb i mięs o krótkim czasie przygotowania. Łatwe utrzymanie stałej temperatury podczas całego procesu grillowania.

### Grillowanie węglowe

Węgiel drzewny osiąga temperaturę roboczą po 20-30 minutach, generuje temperaturę do 400°C i wyżej. Dodaje potrawom charakterystyczny aromat dymny. Zalecane do grillowania steków, żeberek, dłuższego wędzenia mięs. Wymaga większej uwagi przy kontroli temperatury i dopływu powietrza.

## Użytkowanie i konserwacja grilla hybrydowego

---

Przed pierwszym użyciem należy wypalić grill przez 15-20 minut na maksymalnej mocy w celu usunięcia zabezpieczeń fabrycznych. Palniki gazowe wymagają podłączenia butli z gazem propan-butan oraz sprawdzenia szczelności połączeń mydlinami.

Po każdym grillowaniu ruszt chromowany należy oczyścić szczotką drucianą po ostygnięciu do bezpiecznej temperatury. Tłuszcz i resztki jedzenia gromadzące się w tackach ociekowych należy regularnie usuwać, aby zapobiec zapaleniu się. Palniki gazowe wymagają okresowego czyszczenia otworów wylotowych cienkim drutem w przypadku nierównomiernego płomienia.

Grill należy przechowywać w miejscu osłoniętym przed opadami lub używać pokrowca ochronnego. Przed sezonem zimowym zaleca się odłączenie butli gazowej i wyczyszczenie wszystkich elementów. Termometry w pokrywach wymagają kalibracji co sezon – temperatura wrzenia wody powinna wynosić 100°C na poziomie morza.

### Produkty powiązane

Do grilla LUND 99649 polecane są: butla gazowa propan-butan 11 kg, szczotka druciana do czyszczenia rusztu, zestaw narzędzi grillowych ze stali nierdzewnej, węgiel drzewny bukowy, pokrowiec ochronny o wymiarach min. 155 x 55 x 100 cm, termometr kuchenny do kontroli temperatury wewnętrznej mięs.