

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-2w1-gazwegl-stal-nierdz-8-2kw-yg-20030-yato-p-25355.html>

Grill 2w1, gaz.+węgl,stal nierdz. 8,2kw YG-20030 YATO

Cena brutto	1 837,37 zł
Cena netto	1 493,80 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-20030
Kod producenta	YG-20030
Kod EAN	5906083060922
Producent	YATO

Opis produktu

Grill gazowo-węglowy YATO YG-20030 Otake 2w1 - stal nierdzewna, 8,2 kW

Grill hybrydowy łączący możliwość grillowania na gazie i węglu drzewnym. Konstrukcja ze stali nierdzewnej z żeliwnym rusztem zapewnia trwałość i równomierne rozprowadzanie ciepła na powierzchni 90 x 42 cm.

Moc łączna 8,2 kW

Powierzchnia grillowania 90 x 42 cm

Liczba palników 2+1 (boczny)

Materiał Stal nierdzewna

Charakterystyka grilla gazowo-węglowego YATO YG-20030

System 2w1 - gaz i węgiel drzewny

Możliwość wyboru źródła ciepła w zależności od preferencji smakowych i rodzaju potraw. Grillowanie na gazie zapewnia precyzyjną kontrolę temperatury i szybkie nagrzewanie, węgiel drzewny dodaje charakterystyczny aromat wędzarniczy. Użytkownik decyduje o sposobie przygotowania bez konieczności posiadania dwóch oddzielnych urządzeń.

Moc 8,2 kW z trzema palnikami

Dwa główne palniki gazowe po 3 kW każdy oraz dodatkowy palnik boczny 2,2 kW. Łączna moc pozwala na szybkie osiągnięcie temperatury roboczej i utrzymanie stałych warunków podczas grillowania. Palnik boczny umożliwia jednoczesne gotowanie sosów, zup lub podgrzewanie dodatków bez zajmowania powierzchni głównego rusztu.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Materiał odporny na korozję, wilgoć i wysokie temperatury. Stal nierdzewna nie wymaga dodatkowej konserwacji, zachowuje estetyczny wygląd przez lata użytkowania. Żeliwny ruszt gromadzi i równomiernie rozprowadza ciepło, eliminując zimne punkty i zapewniając jednolite wypieczenie potraw.

Powierzchnia grillowania 90 x 42 cm

Ruszt o wymiarach 3780 cm² pomieści jednocześnie potrawy dla 8-10 osób. Wystarczająca przestrzeń do grillowania różnych produktów bez konieczności dzielenia procesu na partie. Możliwość tworzenia stref o różnej temperaturze poprzez regulację poszczególnych palników.

Specyfikacja techniczna

Model	YATO YG-20030 Otake
Typ grilla	Gazowo-węglowy 2w1
Wymiary grilla	162 x 66 x 113 cm
Powierzchnia grillowania	90 x 42 cm (3780 cm ²)
Moc łączna	8,2 kW
Liczba palników głównych	2 x 3 kW
Palnik boczny	1 x 2,2 kW
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Materiał rusztu	Żeliwo
System zapłonu	Zintegrowany zapalnik w pokrętlach
Waga	54 kg
Kółka transportowe	Tak, z hamulcem
Dodatkowe elementy	Półki boczne, szafka dolna

Zastosowanie grilla YATO YG-20030

- Grillowanie mięs - steki wołowe, wieprzowe, drób w całości lub porcjowane
- Przygotowywanie kiełbas i wędlin na dużą liczbę osób
- Grillowanie warzyw - papryka, cukinia, bakłażan, szparagi
- Pieczenie ryb i owoców morza z możliwością wędzenia na węglu

-
- Spotkania rodzinne i przyjęcia w ogrodzie dla 8-10 osób
 - Gotowanie sosów i zup na palniku bocznym podczas grillowania
 - Podgrzewanie bułek i dodatków na ruszcie lub palniku bocznym
 - Grillowanie pizza i dań wymagających dłuższego pieczenia w niższej temperaturze

Porównanie metod grillowania - gaz vs węgiel

Grillowanie na gazie

Zapewnia precyzyjną kontrolę temperatury poprzez regulację pokręteł palników. Czas nagrzewania: 10-15 minut. Brak konieczności rozpalania i czyszczenia popiołu. Temperatura regulowana w zakresie od 150°C do 300°C. Zalecane do potraw wymagających stałych warunków termicznych: drób, ryby, warzywa.

Grillowanie na węglu drzewnym

Nadaje potrawom charakterystyczny aromat wędzarniczy. Wyższa temperatura maksymalna (do 400°C) umożliwia szybkie przypieczenie steków. Wymaga 20-30 minut na rozpalenie węgla do żaru. Zalecane do czerwonych mięs, kiełbas i potraw wymagających intensywnego aromatu dymu.

Użytkowanie i konserwacja grilla

Przed pierwszym użyciem należy wypalić ruszt przez 15 minut w maksymalnej temperaturze w celu usunięcia pozostałości produkcyjnych. Podczas grillowania na gazie sprawdzać szczelność połączeń butli wodą z mydłem - pojawienie się baniek świadczy o nieszczelności.

Żeliwny ruszt wymaga sezonowania olejem roślinnym po każdym czyszczeniu - zapobiega to rdzewieniu i poprawia właściwości nieprzywierające. Czyszczenie rusztu szczotką drucianą należy przeprowadzać po każdym użyciu, gdy ruszt jest jeszcze ciepły.

Paleniska węglowe czyścić z popiołu po każdym grillowaniu - pozostawiony popiół pochłania wilgoć i przyspiesza korozję. Obudowę ze stali nierdzewnej myć wilgotną szmatką z dodatkiem łagodnego detergentu, unikać środków ściernych.

Przechowywanie w okresie zimowym

Grill należy przechowywać w suchym pomieszczeniu lub pod pokrowcem wodoodpornym. Przed składowaniem usunąć resztki tłuszczu i dokładnie wysuszyć wszystkie elementy. Butlę gazową przechowywać w pozycji pionowej w przewiewnym miejscu, odłączoną od grilla.

Produkty powiązane

Do grilla YATO YG-20030 zaleca się: szczotka druciana do czyszczenia rusztu, pokrowiec ochronny dostosowany do wymiarów

162 x 66 x 113 cm, termometr grillowy do kontroli temperatury wewnętrznej mięs, rękawice żaroodporne, węgiel drzewny lub brykiety w workach 5-10 kg, butla gazowa propan-butan 11 kg z reduktorem 30-50 mbar.