

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-elektryczny-2000w-29x23cm-67451-lund-p-16950.html>



GRILL ELEKTRYCZNY 2000W, 29X23CM 67451 LUND

Cena brutto	103,35 zł
Cena netto	84,02 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	67451
Kod producenta	67451
Kod EAN	5906083050404
Producent	Lund

Opis produktu

Grill elektryczny Lund 67451 - 2000W, 29x23cm

Grill elektryczny kontaktowy z możliwością rozłożenia do 180 stopni, przeznaczony do grillowania mięs, ryb, warzyw oraz opiekania tostów w warunkach domowych.

Moc grzewcza 2000W

Powierzchnia płyty 29 x 23 cm

Regulacja temperatury Tak

Powłoka płyt Nieprzywierająca

Charakterystyka grilla elektrycznego

Moc 2000W i szybkie nagrzewanie

Moc 2000W zapewnia szybkie osiągnięcie temperatury roboczej oraz efektywne grillowanie produktów o różnej grubości. Czas nagrzewania do temperatury operacyjnej wynosi około 3-5 minut, co umożliwia rozpoczęcie grillowania bez długiego oczekiwania.

Rozkładana konstrukcja do 180 stopni

Możliwość całkowitego rozłożenia grilla zwiększa powierzchnię roboczą z 667 cm² do 1334 cm². Funkcja przydatna przy grillowaniu większych ilości produktów lub płaskich elementów wymagających jednostronnego opiekania, takich jak tosty czy naleśniki.

Regulacja temperatury

Płynna regulacja temperatury pozwala dostosować intensywność grillowania do rodzaju produktu. Niższe temperatury sprawdzają się przy delikatnych warzywach i rybach, wyższe przy grubych kawałkach mięsa wymagających intensywnego opiekania.

Nieprzywierająca powłoka płyt

Powłoka zapobiega przypalaniu się produktów oraz ułatwia czyszczenie powierzchni grillowej. Zmniejsza także konieczność stosowania tłuszczu podczas grillowania, co wpływa na zdrowszy charakter przygotowywanych potraw.

Specyfikacja techniczna

Model	Lund 67451
Moc znamionowa	2000W
Wymiary płyty grillowej	29 x 23 cm
Powierzchnia grillowania (zamknięty)	667 cm ²
Powierzchnia grillowania (otwarty)	1334 cm ²
Regulacja temperatury	Tak, płynna
Powłoka płyt	Nieprzywierająca
Tacka ociekowa	Tak
Możliwość rozłożenia	Tak, do 180°

Zastosowanie grilla elektrycznego

- Grillowanie steków wołowych, wieprzowych i drobiowych
- Opiekane kiełbasek i parówek
- Przygotowywanie burgerów i kotletów
- Grillowanie ryb takich jak łosoś, pstrąg czy dorsz
- Opiekane warzyw: cukinii, papryki, bakłażana, pomidorów
- Przygotowywanie tostów i kanapek grillowanych
- Grillowanie halloumi i innych serów
- Opiekane owoców takich jak brzoskwinie czy ananasy

Tacka ociekowa

Dołączona tacka zbiera nadmiar tłuszczu i soków wypływających z grillowanych produktów. Ułatwia utrzymanie czystości oraz pozwala na zdrowsze przygotowywanie potraw poprzez redukcję ilości tłuszczu w gotowym daniu. Tacka wymaga opróżniania po każdym użyciu.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć płyty grillowe wilgotną szmatką i osuszyć. Po każdym użyciu, po ostygnięciu urządzenia, płyty należy oczyścić wilgotną gąbką. Nie używać ostrych przedmiotów ani ściernych środków czyszczących, które mogą uszkodzić nieprzywierającą powłokę.

Tacka ociekowa wymaga regularnego opróżniania i mycia w ciepłej wodzie z płynem do naczyń. Regularne czyszczenie zapobiega gromadzeniu się osadów i zapewnia higieniczne warunki grillowania.

Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu, w pozycji zamkniętej. Kompaktowe wymiary umożliwiają przechowywanie w szafce kuchennej lub na półce.