

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-elektryczny-yatomi-2300w-led-p-60124.html>

## GRILL ELEKTRYCZNY YATOMI 2300W, LED

Cena brutto	<b>725,40 zł</b>
Cena netto	<b>589,76 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-20071</b>
Kod producenta	<b>YG-20071</b>
Kod EAN	<b>5906083114441</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Grill elektryczny Yatomi YG-20071 2300W z LED

Grill elektryczny Yatomi YG-20071 to urządzenie o mocy 2300W z żeliwnym rusztem dwuczęściowym, cyfrowym panelem sterowania LED i dwustrefową regulacją temperatury. Przeznaczony do użytku domowego i ogrodowego, wyposażony w sondę do mięsa oraz system odporności IPX4.

Moc 2300W

Powierzchnia grillowania 1551 cm<sup>2</sup>

Zakres temperatury 50–300°C

Stopień ochrony IPX4

### Charakterystyka grilla elektrycznego Yatomi 2300W

#### Żeliwny ruszt dwuczęściowy

Powierzchnia 47 x 33 cm składa się z ryflowanej części do mięs i warzyw oraz gładkiej płyty do smażenia drobniejszych składników. Żeliwo zapewnia równomierne rozprzodzenie ciepła i długotrwałe utrzymywanie temperatury, co przekłada się na jednolite wysmażenie potraw bez zimnych stref.

### Panel sterowania LED z dwustrefową regulacją

Cyfrowy wyświetlacz LED umożliwia niezależne ustawienie temperatury dla dwóch stref grzewczych w zakresie 50-300°C co 5 stopni. Funkcja ta pozwala jednocześnie grillować różne produkty wymagające odmiennych warunków termicznych – np. warzywa i mięso na różnych częściach rusztu.

### Sonda do mięsa i czasomierz

Stalowa sonda mierzy temperaturę wewnętrzną potraw, co eliminuje zgadywanie stopnia wysmażenia. Czasomierz programowalny od 0 do 99 minut pozwala kontrolować czas grillowania i zapobiega przypaleniu. Oba elementy współpracują z panelem LED, wyświetlając aktualne parametry.

### Konstrukcja odporna na warunki zewnętrzne

Stopień ochrony IPX4 oznacza odporność na zachlapania wodą z dowolnego kierunku, co umożliwia bezpieczne użytkowanie na tarasie czy w ogrodzie. Pokrywa i elementy konstrukcyjne wykonane ze stali nierdzewnej S/S 430 zapewniają odporność na korozję i działanie czynników atmosferycznych.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-20071
Moc	2300W
Napięcie zasilania	230V (standardowe)
Typ rusztu	Żeliwny dwuczęściowy (ryflowany + gładki)
Powierzchnia grillowania	47 x 33 cm (1551 cm <sup>2</sup> )
Zakres regulacji temperatury	50-300°C (co 5°C)
Liczba stref grzewczych	2 (niezależna regulacja)
Czasomierz	0-99 minut
Sonda do mięsa	Tak, stalowa
Panel sterowania	Cyfrowy z wyświetlaczem LED
Kratka podgrzewająca	Stal nierdzewna
Pokrywa	Stal nierdzewna z izolowanym uchwytem
Stopień ochrony	IPX4
Materiał wykonania	Stal nierdzewna S/S 430, stal malowana proszkowo, żeliwo
Długość przewodu	1,5 m
Wymiary urządzenia	530 x 475 x 250 mm
Waga	16,5 kg
Kompatybilność z wózkiem	Tak (dedykowany wózek YG-20072)

---

## Zastosowanie grilla elektrycznego

---

- Grillowanie mięs (steaki, kotlety, kiełbaski) na ryflowanej części rusztu z charakterystycznymi śladami
- Smażenie ryb, warzyw i owoców morza na gładkiej płycie grillowej
- Jednoczesne przygotowywanie różnych potraw dzięki dwustrefowej regulacji temperatury
- Podgrzewanie pieczywa, bułek i dodatków na kratce ze stali nierdzewnej
- Użytkowanie wewnątrz pomieszczeń (kuchnia) przy zapewnieniu odpowiedniej wentylacji
- Grillowanie na tarasie, balkonie lub w ogrodzie niezależnie od warunków pogodowych
- Przygotowywanie potraw w kontrolowanej temperaturze z precyzją do 5°C
- Monitorowanie stopnia wysmażenia mięs za pomocą sondy termometrycznej

## Funkcje sterowania i kontroli temperatury

---

### Cyfrowy panel LED 3w1

Panel sterowania łączy trzy funkcje w jednym interfejsie: regulację temperatury dla dwóch niezależnych stref grzewczych, programowanie czasomierza oraz odczyt temperatury z sondy do mięsa. Wyświetlacz LED zapewnia czytelność parametrów w różnych warunkach oświetleniowych, w tym na zewnątrz w słoneczne dni.

Dwustrefowa regulacja temperatury działa poprzez niezależne sterowanie dwiema grzałkami. Każda strefa może być ustawiona na inną temperaturę, co pozwala np. utrzymywać niższą temperaturę (ok. 120–150°C) dla warzyw przy jednoczesnym grillowaniu mięsa w wyższej temperaturze (200–250°C). Precyzja ustawienia co 5°C umożliwia dostosowanie warunków do specyficznych wymagań różnych produktów.

Sonda do mięsa mierzy temperaturę wewnętrzną potrawy, co jest kluczowe dla osiągnięcia pożądanego stopnia wysmażenia. Dla wołowiny medium-rare temperatura wewnętrzna powinna wynosić 55–57°C, dla medium 60–65°C, a dla well-done powyżej 70°C. Drób wymaga temperatury minimum 74°C dla bezpiecznej konsumpcji.

## Konstrukcja i materiały wykonania

---

Ruszt żeliwny charakteryzuje się grubością zapewniającą akumulację ciepła i równomierne jego oddawanie. Żeliwo wymaga sezonowania (nasylenia olejem) przed pierwszym użyciem, co tworzy naturalną powłokę antyprzypalną. Materiał ten zachowuje ciepło dłużej niż aluminium czy stal, co przekłada się na lepsze wyniki grillowania.

Pokrywa ze stali nierdzewnej S/S 430 zawiera 16–18% chromu, co zapewnia odporność na korozję w środowisku wilgotnym. Izolowany uchwyt pozostaje chłodny podczas użytkowania, eliminując ryzyko poparzeń. Konstrukcja pokrywy zatrzymuje ciepło wewnątrz, tworząc efekt pieca konwekcyjnego, co przyspiesza proces grillowania i zmniejsza zużycie energii.

Stopień ochrony IPX4 oznacza, że urządzenie jest zabezpieczone przed zachlapaniem wodą pod kątem do 60 stopni od pionu. W praktyce grill może być używany podczas lekkiego deszczu, ale nie powinien być wystawiany na bezpośredni strumień wody ani pozostawiony na zewnątrz podczas intensywnych opadów.

### Wysuwana tacka ociekowa

Tacka zbiera tłuszcz i soki wypływające z grillowanych produktów, co ułatwia utrzymanie czystości i zapobiega dymowi powstającemu z przypalającego się tłuszczu. Regularne opróżnianie tacki podczas długotrwałego grillowania zapobiega przepełnieniu

---

i rozlaniu zawartości.

## Użytkowanie i konserwacja

---

Przed pierwszym użyciem ruszt żeliwny należy umyć ciepłą wodą, osuszyć i natrzeć cienką warstwą