

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-gaz-itami-41-14-5kw-czerwony-p-60153.html>

GRILL GAZ. ITAMI 4+1, 14,5KW, CZERWONY

Cena brutto	1 206,22 zł
Cena netto	980,67 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-20034
Kod producenta	YG-20034
Kod EAN	5906083114526
Producent	YATO

Opis produktu

Grill gazowy YATO Itami 4+1, 14,5 kW, czerwony (YG-20034)

Wielofunkcyjny grill gazowy z czterema palnikami głównymi o łącznej mocy 14,2 kW i dodatkowym palnikiem bocznym. Wyposażony w żeliwne ruszty o powierzchni 68 x 42 cm, termometr w pokrywie oraz zamykaną szafkę na butlę gazową 11 kg.

Liczba palników 4 główne + 1 boczny

Łączna moc 14,2 kW

Powierzchnia grillowania 68 x 42 cm

Materiał rusztu Żeliwo

Charakterystyka grilla gazowego YATO Itami

System palników ze stali nierdzewnej

Cztery palniki główne po 3 kW każdy wykonane ze stali nierdzewnej zapewniają równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni rusztu. Niezależna regulacja każdego palnika umożliwia tworzenie stref o różnej temperaturze – przydatne przy jednoczesnym grillowaniu mięsa wymagającego wysokiej temperatury i delikatnych warzyw. Palniki ze stali nierdzewnej charakteryzują się większą odpornością na korozję i dłuższą żywotnością w porównaniu z palnikami stalowymi malowanymi.

Żeliwne ruszty grillowe

Dwa żeliwne ruszty o żebrowanej powierzchni 68 x 42 cm zapewniają charakterystyczne pasy grillowe na potrawach. Żeliwo akumuluje i długo utrzymuje ciepło, co pozwala na efektywne karmelizowanie powierzchni mięsa i zamykanie soków wewnątrz. Materiał ten wymaga sezonowania olejem przed pierwszym użyciem i regularnej konserwacji, ale w zamian oferuje trwałość i doskonałe właściwości cieplne przewyższające ruszty stalowe.

Dodatkowy palnik boczny 2,2 kW

Palnik boczny rozszerza funkcjonalność grilla o możliwość przygotowywania sosów, zup czy podgrzewania dodatków w garnkach i na patelniach. Moc 2,2 kW wystarcza do zagotowania wody i utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze. Rozwiązanie eliminuje konieczność biegania do kuchni podczas grillowania i pozwala na przygotowanie kompletnego posiłku w jednym miejscu.

Pokrywa z termometrem i hartowaną szybą

Podwójnie warstwowa pokrywa ze stali malowanej proszkowo zawiera wbudowany termometr oraz szybę z hartowanego szkła o grubości 6 mm. Termometr pozwala kontrolować temperaturę wewnątrz komory bez otwierania pokrywy, co minimalizuje utratę ciepła i skraca czas przygotowania potraw. Szyba umożliwia wizualną kontrolę stopnia wypieczenia bez przerywania procesu grillowania. Podwójna warstwa pokrywy zwiększa izolację termiczną.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-20034
Wymiary całkowite	138 x 58 x 118 cm
Powierzchnia rusztu grillowego	68 x 42 cm (2856 cm ²)
Powierzchnia kratki podgrzewającej	68 x 12 cm (816 cm ²)
Waga	39,08 kg
Liczba palników głównych	4
Moc pojedynczego palnika głównego	3 kW
Moc palnika bocznego	2,2 kW
Łączna moc nominalna	14,5 kW (rzeczywista 14,2 kW)
Materiał rusztu	Żeliwo żebrowane
Materiał kratki podgrzewającej	Stal nierdzewna S/S 430
Materiał palników	Stal nierdzewna
Materiał pokrywy	Stal malowana proszkowo (2 warstwy)
Grubość szyby w pokrywie	6 mm (szkło hartowane)
Średnie spalanie gazu (max)	1032 g/h
Kompatybilna butla gazowa	11 kg (propan-butan)

System zapłonu	Automatyczny zapalnik w pokrętlach
Wyposażenie dodatkowe	Termometr, 4 kółka z hamulcem, wysuwana taca ociekowa
Kolor	Czerwono-szary

Zastosowanie grilla gazowego

- Grillowanie mięs – steki wołowe, kotlety wieprzowe, karkówka, żeberka
- Przygotowywanie drobiu – piersi kurczaka, udka, cały kurczak (z opcjonalnym rożnem)
- Grillowanie ryb i owoców morza – łosoś, dorada, krewetki, kalmary
- Pieczenie warzyw – papryka, cukinia, bakłażan, szparagi, kukurydza
- Przygotowywanie sosów i dodatków na palniku bocznym
- Organizacja przyjęć ogrodowych dla większej liczby osób
- Grillowanie pośrednie z zamkniętą pokrywą (pieczenie, wędzenie)
- Codzienne przygotowywanie posiłków na świeżym powietrzu

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym grillowaniem należy wypalić grill na maksymalnej mocy przez 15-20 minut z zamkniętą pokrywą w celu usunięcia pozostałości produkcyjnych. Żeliwne ruszty wymagają sezonowania – pokrycia cienką warstwą oleju roślinnego i wypalenia, co tworzy naturalną powłokę antyprzypalną.

Regulacja temperatury i stref grillowania

Cztery niezależne palniki pozwalają na utworzenie stref o różnej temperaturze. Można np. ustawić dwa palniki na maksimum dla bezpośredniego grillowania, jeden na średnią moc dla utrzymywania ciepła, a jeden wyłączyć dla grillowania pośredniego.

Termometr w pokrywie pokazuje średnią temperaturę w komorze – dla większości mięs optymalna temperatura to 180-220°C.

Czyszczenie po użyciu

Po każdym grillowaniu należy usunąć resztki potraw z rusztów szczotką drucianą, gdy są jeszcze ciepłe. Wysuwana taca ociekowa ułatwia usuwanie zgromadzonego tłuszczu – powinna być opróżniana regularnie ze względów bezpieczeństwa. Żeliwne ruszty nie należy myć detergentami, wystarczy szczotkowanie i lekkie natłuszczenie. Palniki ze stali nierdzewnej można czyścić wilgotną szmatką.

Przechowywanie i ochrona przed warunkami atmosferycznymi

Grill należy chronić przed deszczem za pomocą pokrowca lub przechowywać pod zadaszeniem. Stal malowana proszkowo jest odporna na korozję, ale długotrwałe narażenie na wilgoć może prowadzić do uszkodzeń. Butla gazowa powinna być przechowywana

w pozycji pionowej w przewiewnym miejscu. Przed sezonem zimowym zaleca się dokładne wyczyszczenie grilla i zabezpieczenie ruchomych części smarem.

Kompatybilność z akcesoriami

Grill YATO Itami YG-20034 można