

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-gaz-itami-41-14-5kw-niebieski-p-60152.html>

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

Cena brutto	1 025,29 zł
Cena netto	833,57 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-20033
Kod producenta	YG-20033
Kod EAN	5906083114519
Producent	YATO

Opis produktu

Grill gazowy YATO Itami 4+1 YG-20033 – niebieski, 14,2 kW

Pięciopalnikowy grill gazowy z żeliwnymi rusztami i dodatkowym palnikiem bocznym. Konstrukcja ze stali nierdzewnej S/S 430 z pokrywą wyposażoną w termometr i hartowaną szybę 6 mm.

Moc całkowita 14,2 kW

Powierzchnia grillowania 68 × 42 cm

Liczba palników 4 główne + 1 boczny

Materiał rusztu Żeliwo

Charakterystyka grilla gazowego Itami 4+1

Moc 14,2 kW w układzie 4+1

Cztery główne palniki ze stali nierdzewnej po 3 kW każdy oraz palnik boczny 2,2 kW. Taka konfiguracja pozwala na jednoczesne grillowanie różnych produktów w różnych temperaturach – mięso na głównej powierzchni, warzywa na niższej temperaturze, a sos czy zupa na palniku bocznym.

Żeliwne ruszty 68 × 42 cm

Żeliwo charakteryzuje się wysoką pojemnością cieplną – gromadzi ciepło i oddaje je stopniowo, co zapewnia równomierne wypieczenie bez przypalania. Dwa ruszty o łącznej powierzchni 2856 cm² umożliwiają przygotowanie posiłku dla 8-10 osób jednocześnie.

Pokrywa z termometrem i szybą hartowaną

Hartowana szyba 6 mm w pokrywie eliminuje konieczność jej podnoszenia podczas kontroli stanu potraw – utrzymuje się temperatura wewnętrzna i nie ucieka dym aromatyczny. Wbudowany termometr pozwala monitorować temperaturę bez otwierania grilla, co jest kluczowe przy długotrwałym pieczeniu metodą pośrednią.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej S/S 430

Stal nierdzewna ferrytyczna S/S 430 zawiera 16-18% chromu, co zapewnia odporność na korozję i wysokie temperatury. W porównaniu do stali malowanej proszkowo nie odpryskuje przy intensywnym użytkowaniu i łatwiej usuwa się z niej zanieczyszczenia tłuszczowe.

Specyfikacja techniczna

Marka	YATO
Model	Itami 4+1 (YG-20033)
Kolor	Niebieski
Liczba palników głównych	4 × 3 kW (stal nierdzewna)
Palnik boczny	1 × 2,2 kW
Moc całkowita	14,2 kW
Powierzchnia grillowania	68 × 42 cm (2856 cm ²)
Materiał rusztu	Żeliwo (2 ruszty)
Materiał kratki podgrzewającej	Stal nierdzewna S/S 430
Grubość szyby w pokrywie	6 mm (hartowana)
Termometr	Tak (wbudowany w pokrywę)
Zapalnik	Automatyczny (w pokrętłach)
Wymiary grilla (szer. × gł. × wys.)	138 × 58 × 118 cm
Waga	39,08 kg
Średnie spalanie gazu (wszystkie palniki)	1032 g/h
Mobilność	4 kółka obrotowe z hamulcem
Szafka	Zamykana, na butlę 11 kg + akcesoria
Taca ociekowa	W pełni wysuwana
Kompatybilność z różnem	Możliwość montażu różna elektrycznego

Zastosowanie grilla gazowego 4+1

- Grillowanie mięs (steaki, karkówka, żeberka) z wykorzystaniem wysokiej temperatury głównych palników
- Pieczenie ryb i owoców morza na żeliwnym ruszcie z precyzyjną kontrolą temperatury
- Przygotowywanie warzyw na grillu – papryka, cukinia, bakłażan, szparagi
- Gotowanie zup, sosów i dodatków na palniku bocznym bez odchodzenia od grilla
- Pieczenie pośrednie (metoda dwustrefowa) – wyłączenie środkowych palników i pieczenie pod przykryciem
- Catering domowy – jednoczesne przygotowanie różnych potraw dla większej grupy osób
- Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw na kratce ze stali nierdzewnej
- Grillowanie przez cały rok – grill gazowy nie wymaga długiego rozpalania i działa niezależnie od warunków pogodowych

Użytkowanie i konserwacja

Spalanie gazu i dobór butli

Przy maksymalnym obciążeniu wszystkich palników grill zużywa około 1032 g propanu na godzinę. Standardowa butla 11 kg zapewnia około 10-11 godzin pracy przy pełnej mocy, co w praktyce przekłada się na 15-20 sesji grillowania przy zmiennym użyciu palników. Szafka dolna pomieści butlę 11 kg wraz z reduktorem.

Czyszczenie żeliwnych rusztów

Żeliwo wymaga sezonowania – pokrycia cienką warstwą oleju roślinnego po każdym czyszczeniu, co zapobiega rdzewieniu i tworzy naturalną powłokę antyadhezyjną. Nie należy myć rusztów żeliwnych w zmywarce ani detergentami – wystarczy szczotkowanie drutem po nagraniu grilla. Taca ociekowa wymaga regularnego opróżniania co 3-4 użycia.

Automatyczny zapalnik i konserwacja palników

Zapalnik piezoelektryczny w pokrętkach eliminuje potrzebę użycia zapalek. Palniki ze stali nierdzewnej należy okresowo sprawdzać pod kątem zatkania otworów – oczyszczanie drutem lub szczotką zapewnia równomierne spalanie. Aromatyzery (osłony palników) wymagają czyszczenia z osadów tłuszczowych co sezon.

Produkty powiązane

Do grilla gazowego Itami 4+1 można dokupić: rożen elektryczny (sprawdź kompatybilność modelu), pokrowiec ochronny dostosowany do wymiarów 138 × 58 × 118 cm, zestaw narzędzi grillowych ze stali nierdzewnej, szczotka do czyszczenia rusztów żeliwnych, mata ochronna pod grill.

