

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-gazowy-2-palniki-5-5kw-99644-lund-p-25319.html>

Grill gazowy, 2 palniki, 5,5kw 99644 LUND

Cena brutto	347,55 zł
Cena netto	282,56 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	99644
Kod producenta	99644
Kod EAN	5906083063381
Producent	Lund

Opis produktu

Grill gazowy LUND 99644 - 2 palniki, moc 5,5 kW

Kompaktowy grill gazowy z dwoma niezależnymi palnikami o łącznej mocy 5,5 kW. Wyposażony w składane półki boczne, emaliowany ruszt i termometr w pokrywie. Zapalnik piezoelektryczny zapewnia wygodne uruchomienie bez użycia zapalek.

Moc palników 5,5 kW (2 x 2,75 kW)

Liczba palników 2 niezależne

Materiał rusztu Stal z czarną emalią

Typ zapalnika Piezoelektryczny

Charakterystyka techniczna grilla gazowego

Dwa niezależne palniki 5,5 kW

Łączna moc 5,5 kW (2 x 2,75 kW na palnik) zapewnia szybkie nagrzewanie powierzchni grillowania do temperatury roboczej. Niezależna regulacja każdego palnika umożliwia tworzenie stref o różnej temperaturze - przydatne przy grillowaniu potraw wymagających różnego czasu obróbki termicznej.

Emaliowany ruszt stalowy

Ruszt wykonany ze stali pokrytej czarną emalią porcelanową charakteryzuje się zwiększoną odpornością na korozję i ułatwia czyszczenie po grillowaniu. Emalia minimalizuje przywieranie potraw i jest odporna na wysokie temperatury. Dodatkowo dostępna kratka podgrzewająca pozwala utrzymać ciepło gotowych potraw.

Zapalnik piezoelektryczny

System zapłonu piezoelektrycznego generuje iskrę elektryczną bez użycia baterii. Wystarczy naciśnięcie przycisku przy jednoczesnym odkręceniu pokrętła gazu - eliminuje to konieczność używania zapalek lub zapalniczek. Rozwiązanie zwiększa bezpieczeństwo i wygodę użytkowania.

Pokrywa z termometrem i składane półki

Wbudowany termometr w pokrywie pozwala monitorować temperaturę wewnątrz komory grillowej bez otwierania pokrywy - zapobiega utracie ciepła. Składane półki boczne zwiększają powierzchnię roboczą podczas przygotowywania potraw, a po złożeniu redukują gabaryty grilla do przechowywania.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 99644
Moc całkowita	5,5 kW
Moc pojedynczego palnika	2,75 kW
Liczba palników	2 niezależne
Materiał rusztu	Stal pokryta czarną emalią porcelanową
Materiał pokrywy	Stal malowana proszkowo
Typ zapalnika	Piezoelektryczny
Półki boczne	Składane
Kratka podgrzewająca	Tak
Termometr w pokrywie	Tak
Kółka transportowe	2 sztuki

Zastosowanie grilla gazowego

- Grillowanie steków wołowych, wieprzowych i drobiowych z kontrolą stopnia wysmażenia
- Przygotowywanie burgerów, kiełbasek i innych wyrobów mięsnych
- Grillowanie ryb i owoców morza - łosoś, dorada, krewetki
- Pieczenie warzyw - papryka, cukinia, bakłażan, szparagi
- Przygotowywanie szaszłyków mięsnych i warzywnych
- Podgrzewanie pieczywa i bułek na kratce górnej

-
- Użytkowanie na tarasach, balkonach i w ogrodach przydomowych
 - Organizacja spotkań rodzinnych i imprez plenerowych

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym grillowaniem należy wypalić grill przez około 15 minut na maksymalnej mocy z zamkniętą pokrywą. Usuwa to ewentualne pozostałości produkcyjne i przygotowuje powierzchnie do kontaktu z żywnością. Po wypaleniu przetrzeć ruszt szczotką z drutu mosiężnego.

Czyszczenie po grillowaniu

Ruszt emaliowany czyścić po każdym użyciu szczotką z drutu mosiężnego lub nylonową - unikać stalowych szczotek, które mogą uszkodzić emaliowaną powłokę. Tace ociekowe należy opróżniać regularnie. Zewnętrzne powierzchnie stalowe malowane proszkowo wymagają jedynie przetarcia wilgotną szmatką.

Podłączenie butli gazowej

Grill współpracuje ze standardowymi butlami propan-butan. Przed podłączeniem sprawdzić stan węża i regulatora ciśnienia. Po podłączeniu butli, przed pierwszym zapaleniem, przeprowadzić test szczelności połączeń wodą z mydłem - pojawienie się bąbelków wskazuje na nieszczelność wymagającą usunięcia.

Produkty powiązane

Do grilla gazowego LUND 99644 polecane są: pokrowiec ochronny zabezpieczający przed warunkami atmosferycznymi, szczotka do czyszczenia rusztu z mosiężnym włosiem, zestaw narzędzi grillowych ze stali nierdzewnej, termometr kuchenny do kontroli temperatury wewnętrznej mięsa.