



GRILL GAZOWY 3+1 99642 LUND

Cena brutto	640,69 zł
Cena netto	520,89 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	99642
Kod producenta	99642
Kod EAN	5906083035586
Producent	Lund

Opis produktu

Grill gazowy 3+1 LUND 99642

Grill gazowy LUND 99642 to czteropalnikowy model o łącznej mocy 12,8 kW z dodatkowym palnikiem bocznym. Konstrukcja zapewnia powierzchnię grillowania 54 x 40 cm, system zapalania piezoelektrycznego oraz wbudowany termometr w pokrywie.

Łączna moc 12,8 kW

Liczba palników 4 (3 główne + 1 boczny)

Powierzchnia grillowania 54 x 40 cm

Wymiary 127 x 56 x 106 cm

Charakterystyka grilla gazowego LUND

Cztery niezależne palniki gazowe

Trzy palniki główne o mocy 3,2 kW każdy oraz jeden palnik boczny umożliwiają niezależną regulację temperatury w różnych strefach grilla. Taka konfiguracja pozwala jednocześnie grillować mięso na wysokiej temperaturze i podgrzewać sosy lub warzywa na bocznym palniku.

Zapalnik piezoelektryczny

System piezoelektryczny generuje iskrę elektryczną bez użycia baterii. Wystarczy nacisnąć przycisk, aby zapalić palnik – eliminuje to potrzebę stosowania zapalek lub zapalniczek. Mechanizm działa niezależnie od warunków atmosferycznych.

Termometr w pokrywie

Wbudowany termometr mierzy temperaturę wewnątrz komory grillowej bez konieczności otwierania pokrywy. Dzięki temu można kontrolować proces pieczenia metodą pośrednią, szczególnie przy przygotowywaniu większych kawałków mięsa wymagających dłuższego czasu obróbki.

Mobilna konstrukcja z szafką

Grill wyposażono w kółka transportowe ułatwiające przemieszczanie oraz zamykaną szafkę do przechowywania butli gazowej i akcesoriów grillowych. Konstrukcja o wymiarach 127 x 56 x 106 cm i wadze około 25 kg zapewnia stabilność podczas użytkowania.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 99642
Łączna moc palników	12,8 kW (4 x 3,2 kW)
Liczba palników głównych	3
Palnik boczny	Tak (1 szt.)
Powierzchnia grillowania	54 x 40 cm (2160 cm ²)
System zapalania	Piezoelektryczny
Termometr	Tak, w pokrywie
Kratka do podgrzewania	Tak
Szafka zamykana	Tak
Kółka transportowe	Tak
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	127 x 56 x 106 cm
Waga	ok. 25 kg

Zastosowanie grilla gazowego

- Grillowanie steków, hamburgerów i kiełbas na powierzchni 2160 cm²
- Pieczenie ryb całych lub w postaci filetów z kontrolą temperatury
- Przygotowywanie warzyw grillowanych – papryka, cukinia, bakłażan
- Gotowanie sosów, zup lub podgrzewanie potraw na bocznym palniku
- Pieczenie metodą pośrednią – kurczak, schab, żeberka
- Podgrzewanie gotowych potraw na kratce pomocniczej

-
- Organizacja grillowania dla grupy 6-8 osób
 - Użytkowanie na tarasie, w ogrodzie lub na działce rekreacyjnej

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym grillowaniem należy wypalić grill na maksymalnej mocy przez 15-20 minut z zamkniętą pokrywą. Usuwa to ewentualne pozostałości produkcyjne i przygotowuje powierzchnie do kontaktu z żywnością. Po wypaleniu oczyścić kratki stalową szczotką.

Podłączenie butli gazowej

Grill wymaga butli propan-butan z reduktorem ciśnienia 30-37 mbar. Butlę umieszcza się w zamykanej szafce. Przed każdym użyciem należy sprawdzić szczelność połączeń – nanieść wodę z mydłem na złącza i upewnić się, że nie tworzą się pęcherzyki powietrza.

Czyszczenie po grillowaniu

Po ostygnięciu grilla oczyścić kratki szczotką drucianą. Tacę ociekową opróżnić z tłuszczu i przemyć ciepłą wodą z detergentem. Powierzchnie emaliowane czyścić wilgotną szmatką. Palniki regularnie kontrolować pod kątem zatkanych otworów – drożyć drucianą szczoteczka.

Przechowywanie poza sezonem

Grill przechowywać w suchym miejscu, osłonięty pokrowcem lub w pomieszczeniu gospodarczym. Butlę gazową odłączyć i przechowywać zgodnie z przepisami bezpieczeństwa. Przed sezonem sprawdzić stan węży gazowych – wymieniać co 3-5 lat lub wcześniej w przypadku uszkodzeń.