

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-gazowy-31-stal-nierdzewna-10-6kw-yg-20002-yato-p-14186.html>

## GRILL GAZOWY 3+1 STAL NIERDZEWNA 10,6KW YG-20002 YATO

Cena brutto	<b>1 285,55 zł</b>
Cena netto	<b>1 045,16 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-20002</b>
Kod producenta	<b>YG-20002</b>
Kod EAN	<b>5906083037627</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Grill gazowy 3+1 YATO YG-20002 - stal nierdzewna, moc 10,6 kW

Czterpalnikowy grill gazowy ze stali nierdzewnej z żeliwnym rusztem o powierzchni 2070 cm<sup>2</sup>. Konstrukcja wyposażona w trzy główne palniki o mocy 2,7 kW każdy oraz dodatkowy palnik boczny 2,5 kW z zapalnikiem piezo.

Łączna moc palników 10,6 kW

Powierzchnia rusztu 2070 cm<sup>2</sup>

Materiał rusztu Żeliwo

Liczba palników 3+1

### Charakterystyka grilla gazowego YATO YG-20002

#### Żeliwny ruszt o wadze 3,3 kg

Ruszt składa się z dwóch części (1,1 kg + 1,6 kg) o łącznych wymiarach 53 x 39 cm. Żeliwo charakteryzuje się szybkim nagrzewaniem i długim utrzymywaniem ciepła, co przekłada się na równomierne grillowanie oraz charakterystyczne przypalenia na mięsie.

### Palnik boczny 2,5 kW

Dodatkowy palnik umieszczony na bocznej półce umożliwia jednoczesne gotowanie w garnku lub na patelni. Rozwiązanie przydatne przy przygotowywaniu sosów, podgrzewaniu dodatków lub gotowaniu wody bez konieczności korzystania z kuchni.

### Pokrywa z termometrem

Dwuwarstwowa pokrywa ze stali nierdzewnej S/S 430 z wbudowanym termometrem pozwala na kontrolę temperatury wewnątrz grilla. Zamknięta pokrywa przyspiesza proces grillowania, chroni przed wiatrem i zatrzymuje dym nadający potrawie aromat.

### Stal nierdzewna S/S 430

Ferrytyczna stal nierdzewna S/S 430 zawiera zwiększoną ilość chromu, co zapewnia podwyższoną odporność korozyjną. Materiał zastosowano w pokrywie, panelu przednim, drzwiczkach szafki i termometrze, zwiększając trwałość konstrukcji.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-20002
Producent	YATO
Liczba palników głównych	3 x 2,7 kW (stal nierdzewna)
Palnik boczny	1 x 2,5 kW
Łączna moc	10,6 kW
Ruszt	Żeliwny, 2 części: 53 x 39 cm (2070 cm <sup>2</sup> )
Waga rusztu	3,3 kg (1,1 kg + 1,6 kg)
Kratka podgrzewająca	Emaliowana, 52 x 12,5 cm
Zapalnik	Piezo (centralnie na panelu)
Termometr	Wbudowany w pokrywę (stal nierdzewna)
Wymiary grilla	118 x 56 x 113 cm
Wymiary szafki (wewnątrz)	54,5 x 41 x 51 cm (szer. x głęb. x wys.)
Waga	31,5 kg
Kółka	4 obrotowe z hamulcem
Półki boczne	2 (stal malowana proszkowo)
Szafka dolna	Zamykana, drzwiczki ze stali S/S 430
Kolor	Czarny z elementami ze stali nierdzewnej
Materiał pokrywy	Stal nierdzewna S/S 430 (dwuwarstwowa)
Materiał misy	Stal malowana, odporna na wysoką temperaturę
Materiał osłon palnika	Stal z wycięciami

## Zastosowanie grilla gazowego

- 
- Grillowanie mięs, warzyw i serów z kontrolą temperatury na trzech strefach grzewczych
  - Przygotowywanie dań metodą pośrednią pod zamkniętą pokrywą (pieczenie, wędzenie)
  - Jednoczesne grillowanie i gotowanie dzięki palnikowi bocznemu
  - Podgrzewanie potraw na emaliowanej kratce nad rusztem
  - Organizacja grillowania dla grup dzięki dużej powierzchni roboczej (2070 cm<sup>2</sup>)
  - Użytkowanie w ogrodzie z możliwością przemieszczania na kółkach
  - Przechowywanie butli gazowej i akcesoriów w zamykanej szafce

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Montaż i uruchomienie

Panel grilla z pokrywą dostarczany jest w całości, co upraszcza montaż. Do grilla nie dołączono reduktora ani węża gazowego – elementy te należy dokupić osobno. Kompatybilne reduktory: Vorel 99670, 99671. Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić szczelność połączeń gazowych.

### Czyszczenie żeliwnego rusztu

Żeliwny ruszt wymaga regularnego czyszczenia szczotką drucianą po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepły. Po wyczyszczeniu zaleca się lekkie natłuszczenie olejem roślinnym w celu zabezpieczenia przed korozją. Nie należy myć rusztu w zmywarce ani używać agresywnych detergentów.

### Konserwacja stali nierdzewnej

Elementy ze stali S/S 430 (pokrywa, panel, drzwiczki) należy czyścić wilgotną szmatką z dodatkiem łagodnego detergentu. Po umyciu wytrzeć do sucha. Unikać preparatów zawierających chlor i ściernych gąbek, które mogą uszkodzić warstwę chromu.

### Pojemnik na tłuszcz

Pojemnik umieszczony pod misą należy regularnie opróżniać i myć. Zapobiega to gromadzeniu się tłuszczu, który może stanowić zagrożenie pożarowe oraz powodować nieprzyjemne zapachy podczas grillowania.

## Zalety grillowania na gazie

---

Grille gazowe charakteryzują się szybkim nagrzewaniem – temperatura robocza osiągnana jest w ciągu kilku minut od uruchomienia palników. Kontrola temperatury odbywa się za pomocą pokręteł regulujących moc poszczególnych palników, co pozwala na precyzyjne dostosowanie warunków do rodzaju grillowanego produktu.

---

Zamknięta pokrywa z termometrem umożliwia grillowanie metodą pośrednią, przypominającą pieczenie w piekarniku. Dym z odparowujących się soków i tłuszczu krąży wewnątrz komory, nadając potrawom charakterystyczny aromat.

W porównaniu do grilli węglowych, modele gazowe wymagają mniejszego nakładu pracy przy rozpalaniu i konserwacji. Nie jest konieczne dorzucanie węgla, kontrola płomienia odbywa się pokrętkami, a po zakończeniu grillowania nie trzeba usuwać popiołu.

#### Produkty powiązane

Do grilla YATO YG-20002 dostępny jest dedykowany pokrowiec ochronny YATO YG-20050, zabezpieczający konstrukcję przed warunkami atmosferycznymi. Niezbędne do uruchomienia grilla są również reduktor gazowy z wężem (np. Vorel 99670 lub 99671).