

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

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 cm². 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 cm²

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 ²)
Waga rusztu	3,3 kg (1,1 kg + 1,6 kg)
Kratka podgrzewająca	Emaliowana, 52 x 12,5 cm
Zapałnik	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 cm²)
 - 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).