

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-gazowy-41-14-4kw-99647-lund-p-25346.html>

## Grill gazowy 4+1, 14,4kw 99647 LUND

Cena brutto	<b>695,58 zł</b>
Cena netto	<b>565,51 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>99647</b>
Kod producenta	<b>99647</b>
Kod EAN	<b>5906083063435</b>
Producent	<b>Lund</b>

### Opis produktu

#### Grill gazowy Lund 99647 4+1 palników, 14,4 kW

Grill gazowy Lund 99647 to urządzenie z czterema palnikami głównymi o łącznej mocy 11,2 kW oraz dodatkowym palnikiem bocznym 3,2 kW. Model wyposażono w chromowany ruszt o powierzchni 52,5 x 38 cm, termometr w pokrywie oraz system zapłonu piezoelektrycznego.

Moc całkowita 14,4 kW

Liczba palników 4+1

Powierzchnia rusztu 52,5 × 38 cm

Waga 21,6 kg

### Charakterystyka grilla gazowego Lund 99647

#### System 4+1 palników o mocy 14,4 kW

Cztery palniki główne po 2,8 kW każdy zapewniają równomierne nagrzewanie powierzchni grillowania. Dodatkowy palnik boczny 3,2 kW umożliwia przygotowanie sosów lub podgrzanie garnków bez zajmowania głównej powierzchni rusztu. Całkowita moc 14,4 kW pozwala na szybkie osiągnięcie temperatury roboczej.

#### Chromowany ruszt 52,5 × 38 cm

Powierzchnia grillowania 1995 cm<sup>2</sup> wystarcza do jednoczesnego przygotowania posiłku dla 4-6 osób. Chromowanie rusztu zwiększa odporność na korozję i ułatwia usuwanie resztek jedzenia. Materiał przewodzi ciepło równomiernie, co zapobiega przypiekaniu potraw w pojedynczych punktach.

### Termometr w pokrywie

Wbudowany termometr pokazuje temperaturę wewnątrz komory grillowej bez konieczności otwierania pokrywy. Pozwala to utrzymać stałą temperaturę podczas grillowania pośredniego lub wędzenia. Skala termometru ułatwia dobór właściwego zakresu temperatur dla różnych rodzajów mięs.

### Zapalnik piezoelektryczny

System zapłonu piezoelektrycznego eliminuje potrzebę używania zapalek lub zapalniczek. Mechanizm generuje iskrę elektryczną po naciśnięciu przycisku, co skraca czas przygotowania grilla do pracy. Rozwiązanie to zwiększa bezpieczeństwo obsługi urządzenia.

## Specyfikacja techniczna

Model	Lund 99647
Moc całkowita	14,4 kW
Liczba palników głównych	4 × 2,8 kW
Palnik boczny	1 × 3,2 kW
Powierzchnia grillowania	52,5 × 38 cm (1995 cm <sup>2</sup> )
Materiał rusztu	Stal chromowana
System zapłonu	Piezoelektryczny
Termometr	Tak, w pokrywie
Wymiary	111 × 52,8 × 101,6 cm
Waga	21,6 kg
Kółka	4 sztuki (2 z hamulcem)
Półki boczne	Tak
Szafka dolna	Zamykana

## Zastosowanie grilla gazowego Lund 99647

- Grillowanie steków wołowych, wieprzowych i drobiowych przy wysokiej temperaturze
- Przygotowanie ryb i owoców morza z zachowaniem delikatnej struktury
- Pieczenie warzyw – papryki, cukinii, bakłażana, kukurydzy
- Wędzenie mięs metodą pośrednią przy użyciu wybranych palników
- Grillowanie serów halloumi i camembert
- Organizacja przyjęć ogrodowych dla średnich grup
- Przygotowanie potraw na blacie bocznym podczas grillowania

- 
- Codzienne gotowanie na zewnątrz w sezonie letnim

## Konstrukcja i funkcjonalność

---

Grill Lund 99647 wyposażono w cztery kółka, z których dwa posiadają hamulce. Rozwiązanie to umożliwia przemieszczanie urządzenia po tarasie lub patio oraz stabilizację w wybranym miejscu. Waga 21,6 kg pozwala na łatwe manewrowanie bez konieczności angażowania dodatkowych osób.

Półki boczne zwiększają powierzchnię roboczą – można na nich odkładać naczynia, przyprawy lub narzędzia grillowe. Zamykana szafka w dolnej części obudowy służy do przechowywania butli gazowej oraz akcesoriów. Konstrukcja szafki chroni butle przed działaniem warunków atmosferycznych.

### Kontrola temperatury

Pokręta regulacyjne przy każdym palniku pozwalają na niezależne sterowanie mocą poszczególnych stref grillowych. Umożliwia to jednoczesne grillowanie różnych produktów wymagających odmiennych temperatur. Termometr w pokrywie pokazuje średnią temperaturę w komorze, co jest szczególnie przydatne przy grillowaniu pośrednim.

## Konserwacja i użytkowanie

---

Chromowany ruszt wymaga czyszczenia szczotką drucianą po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepły. Regularne usuwanie resztek zapobiega ich przypalaniu i ułatwia późniejsze utrzymanie czystości. Raz w sezonie zaleca się demontaż rusztu i dokładne umycie w gorącej wodzie z detergentem.

Palniki należy kontrolować pod kątem zatkania otworów. Zanieczyszczenia mogą zakłócać równomierne rozprzodzenie płomienia. Czyszczenie palników przeprowadza się miękką szczotką po uprzednim odłączeniu butli gazowej. Przed każdym sezonem warto sprawdzić szczelność połączeń węża gazowego wodą z mydłem.

Pokrywa i obudowa zewnętrzna wymagają przetrarcia wilgotną szmatką. Nie należy używać środków ściernych, które mogą uszkodzić powłokę lakierniczą. W okresie zimowym grill powinien być zabezpieczony pokrowcem lub przechowywany w pomieszczeniu gospodarczym.

### Produkty powiązane

Do grilla Lund 99647 zaleca się użycie butli gazowej 11 kg, pokrowca ochronnego o wymiarach minimum 120 x 60 x 110 cm oraz zestawu narzędzi grillowych ze stali nierdzewnej. Warto rozważyć zakup szczotki do czyszczenia rusztu oraz termometru kieszonkowego do kontroli temperatury wewnętrznej mięs.