



GRILL GAZOWY 4+1 99643 LUND

Cena brutto	906,76 zł
Cena netto	737,20 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	99643
Kod producenta	99643
Kod EAN	5906083035593
Producent	Lund

Opis produktu

Grill gazowy 4+1 LUND 99643

Grill gazowy z pięcioma niezależnymi palnikami o łącznej mocy 16 kW, przeznaczony do grillowania w warunkach domowych i ogrodowych. Model wyposażony w system piezoelektrycznego zapłonu, porcelanowy ruszt oraz zamykaną szafkę na butlę gazową.

Moc palników 16 kW (5×3,2 kW)

Powierzchnia grillowania 65 × 40 cm

Liczba palników 5 niezależnych

Typ rusztu Porcelana emaliowana

Charakterystyka techniczna grilla gazowego LUND

System pięciu palników

Cztery główne palniki o mocy 3,2 kW każdy zapewniają równomierne rozprowadzenie ciepła na całej powierzchni rusztu. Piąty palnik boczny umożliwia przygotowywanie sosów, podgrzewanie dodatków lub gotowanie potraw wymagających niższej temperatury bez zajmowania głównej powierzchni grillowania.

Ruszt z porcelanowej emalii

Grubość rusztu 6 mm i powłoka z porcelanowej emalii zapewniają trwałość, odporność na wysoką temperaturę oraz ułatwiają czyszczenie. Porcelana nie wchodzi w reakcję z potrawami, nie rdzewieje i zachowuje właściwości przez lata użytkowania. Materiał ten równomiernie akumuluje ciepło, co przekłada się na charakterystyczne wzory po grillowaniu.

Piezoelektryczny system zapłonu

Zapalnik piezoelektryczny eliminuje potrzebę używania zapalek lub zapalniczek. System generuje iskrę elektryczną poprzez mechaniczne naciśnięcie przycisku, co pozwala na bezpieczne i szybkie uruchomienie palników nawet w warunkach wietrznych lub wilgotnych.

Konstrukcja z blachy proszkowanej

Obudowa wykonana z blachy stalowej z powłoką proszkową w kolorze czarnym zapewnia odporność na korozję, zarysowania i warunki atmosferyczne. Technologia malowania proszkowego tworzy równomierną, trwałą warstwę ochronną, która zachowuje estetykę przez wiele sezonów użytkowania.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 99643
Moc całkowita	16 kW (5 × 3,2 kW)
Liczba palników	5 niezależnych (4 główne + 1 boczny)
Powierzchnia grillowania	65 × 40 cm (2600 cm ²)
Średnie spalanie gazu	1165 g/h
Typ rusztu	Pokryty porcelanową emalią
Grubość rusztu	6 mm
System zapłonu	Piezoelektryczny
Termometr w pokrywie	Tak
Kratka do podgrzewania	Tak
Taca na tłuszcz	Wysuwana
Szafka na butlę	W pełni zabudowana
Liczba kół	4 (2 z blokadą)
Wymiary grilla	148 × 52 × 106 cm
Waga	ok. 32 kg
Materiał obudowy	Blacha proszkowana na czarno

Zastosowanie grilla gazowego

-
- Grillowanie steków wołowych, wieprzowych i cielęcych z precyzyjną kontrolą temperatury
 - Przygotowywanie drobiu – kurczaka, indyka, kaczki w całości lub w częściach
 - Grillowanie kiełbas, kaszanek i innych wyrobów wędliniarskich
 - Pieczenie ryb – łososia, pstrąga, makreli, dorsza bezpośrednio na ruszcie lub w koszyku
 - Grillowanie warzyw – cukinii, bakłażana, papryki, kukurydzy, szparagów
 - Przygotowywanie pizzy na kamieniu do pizzy umieszczonym na ruszcie
 - Podgrzewanie bułek, pieczywa i tortilli na górnej kratce grzewczej
 - Gotowanie sosów, dipów i dodatków na bocznym palniku podczas głównego grillowania

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym grillowaniem należy rozpalić grill na maksymalnej mocy przez około 15 minut z zamkniętą pokrywą. Proces ten wyparuje pozostałości produkcyjne i utwardzi powłokę rusztu. Po ostygnięciu ruszt można przetrzeć suchą szmatką.

Regulacja temperatury

Pokręta sterujące pozwalają na płynną regulację mocy każdego palnika niezależnie. Termometr w pokrywie wskazuje temperaturę wewnątrz komory grillowej. Przy zamkniętej pokrywie grill działa jak piekarnik konwekcyjny, co umożliwia pieczenie i wędzenie. Otwarta pokrywa zapewnia bezpośrednie grillowanie z rumienymi śladami.

Czyszczenie po użyciu

Wysuwana taca na tłuszcz zbiera soki i tłuszcz spływające podczas grillowania. Po ostygnięciu grilla tacę należy wysunąć i opróżnić. Ruszt czyści się szczotką druciovą po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepły. Obudowę zewnętrzną można przetrzeć wilgotną szmatką z dodatkiem łagodnego detergentu.

Zużycie gazu

Średnie spalanie na poziomie 1165 g/h oznacza, że standardowa butla 11 kg wystarczy na około 9-10 godzin grillowania przy pełnej mocy wszystkich palników. Rzeczywiste zużycie zależy od intensywności użytkowania poszczególnych palników. Grill współpracuje z butlami propan-butan dostępnymi na stacjach paliw i w punktach sprzedaży gazów technicznych.

Produkty uzupełniające

Do grilla gazowego LUND 99643 zaleca się pokrowiec ochronny dostosowany do wymiarów 148 x 52 x 106 cm, zestaw

narzędzi grillowych ze stali nierdzewnej, szczotkę drucianą do czyszczenia rusztu oraz kamień do pizzy o średnicy 30-35 cm. Warto również rozważyć zakup termometru kuchennego do pomiaru temperatury wewnętrznej mięsa oraz rękawic żaroodpornych.