

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-gazowy-41-stal-nierdzewna-13-3kw-yg-20011-yato-p-14187.html>

GRILL GAZOWY 4+1 STAL NIERDZEWNA 13,3KW YG-20011 YATO

Cena brutto	1 183,18 zł
Cena netto	961,93 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-20011
Kod producenta	YG-20011
Kod EAN	5906083037634
Producent	YATO

Opis produktu

Grill gazowy 4+1 stal nierdzewna 13,3kW YG-20011 YATO

Wolnostojący grill gazowy z czterema palnikami głównymi ze stali nierdzewnej oraz dodatkowym palnikiem bocznym. Konstrukcja ze stali nierdzewnej S/S 430 z żeliwnym rusztem o powierzchni grillowania 64 x 39 cm zapewnia trwałość i równomierne nagrzewanie.

Moc łączna 13,3 kW

Powierzchnia grillowania 64 x 39 cm

4 palniki + palnik boczny

Ruszt Żeliwo

Charakterystyka grilla gazowego YATO YG-20011

System palników 4+1 o łącznej mocy 13,3 kW

Cztery palniki główne ze stali nierdzewnej (każdy 2,7 kW) umożliwiają niezależną regulację temperatury w różnych strefach rusztu. Palnik boczny o mocy 2,5 kW pozwala na przygotowanie sosów, podgrzanie zupy lub zagotowanie wody bez angażowania powierzchni głównej. Łączna moc 13,3 kW zapewnia szybkie osiągnięcie temperatury roboczej i możliwość grillowania większych ilości produktów jednocześnie.

Żeliwny ruszt 64 x 39 cm

Ruszt wykonany z żeliwa (3 sekcje po 1,1 kg każda) charakteryzuje się doskonałą akumulacją ciepła i równomiernym rozkładem temperatury. Żeliwo szybko się nagrzewa i długo utrzymuje ciepło, co przekłada się na charakterystyczne wzory przypiekania i skrócenie czasu grillowania. Powierzchnia 64 x 39 cm wystarcza do jednoczesnego przygotowania potraw dla 6-8 osób.

Stal nierdzewna S/S 430

Pokrywa, panel przedni, drzwiczki szafki i termometr wykonane ze stali ferrytycznej S/S 430 o podwyższonej zawartości chromu. Ten gatunek stali zapewnia odporność na korozję w warunkach zewnętrznych i wysoką odporność termiczną. Podwójna warstwa pokrywy i drzwiczek szafki zwiększa izolację termiczną i trwałość konstrukcji.

Termometr w pokrywie i zapalnik piezo

Wbudowany termometr ze stali nierdzewnej umożliwia monitorowanie temperatury wewnątrz komory bez otwierania pokrywy, co zapobiega utracie ciepła. Zapalnik piezo umieszczony centralnie na panelu sterowania pozwala na wygodne odpalanie palników bez użycia zapalek czy zapalniczki. Pokrywa działa jako kopuła zatrzymująca dym i aromat.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-20011
Producent	YATO
Wymiary grilla	130 x 56 x 113 cm (szerokość x głębokość x wysokość)
Powierzchnia rusztu	64 x 39 cm (3 sekcje żeliwne)
Kratka podgrzewająca	64 x 12,5 cm (emaliowana)
Palniki główne	4 x 2,7 kW (stal nierdzewna)
Palnik boczny	1 x 2,5 kW
Moc łączna	13,3 kW
Materiał rusztu	Żeliwo
Waga rusztu	3,3 kg (3 x 1,1 kg)
Materiał pokrywy	Stal nierdzewna S/S 430 (podwójna warstwa)
Materiał panelu przedniego	Stal nierdzewna S/S 430
Materiał misy	Stal malowana, odporna na wysoką temperaturę
Termometr	Tak (stal nierdzewna)
Zapalnik	Piezo (centralny)
Półki boczne	2 sztuki (stal malowana proszkowo)
Szafka dolna	Zamykana, wymiary wewnętrzne: 66 x 41 x 52 cm
Kółka	4 obrotowe z hamulcem

Pojemnik na tłuszcz	Tak (pod misą)
Waga grilla	35,5 kg
Kolor	Czarny z elementami ze stali nierdzewnej

Informacja o montażu i akcesoriach

Panel grilla wraz z pokrywą dostarczany w całości, co upraszcza montaż. Reduktor gazowy oraz wąż nie są dołączone do zestawu – należy je zakupić oddzielnie (zalecane modele Vorel 99670, 99671). Dostępny pokrowiec ochronny YATO YG-20050.

Zastosowanie grilla gazowego

- Grillowanie mięs, warzyw i ryb w ogrodzie, na tarasie lub balkonie
- Przygotowanie potraw dla większych grup (6-8 osób) podczas spotkań rodzinnych
- Gotowanie i podgrzewanie potraw na palniku bocznym równoległe z grillowaniem
- Grillowanie pośrednie w zamkniętej pokrywie dla większych kawałków mięsa
- Wykorzystanie różnych stref temperaturowych do jednoczesnego przygotowania różnych produktów
- Sezonowe użytkowanie z możliwością zabezpieczenia pokrowcem
- Mobilne grillowanie dzięki kółkom z hamulcem

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy wypalić grill na maksymalnej mocy przez około 15 minut z zamkniętą pokrywą, co usunie ewentualne pozostałości produkcyjne. Żeliwny ruszt wymaga lekkiego natłuszczenia olejem roślinnym przed grillowaniem, co zapobiega przywieraniu potraw i tworzy warstwę ochronną.

Po każdym użyciu zaleca się oczyszczenie rusztu szczotką z metalowym włosiem, gdy jest jeszcze ciepły. Pojemnik na tłuszcz należy opróżniać regularnie. Stal nierdzewna S/S 430 wymaga okresowego czyszczenia preparatami przeznaczonymi do stali nierdzewnej, co zachowuje estetyczny wygląd powierzchni.

Ostony palników z wycięciami można wyjąć i oczyścić osobno. Kontrola drożności palników oraz sprawdzenie szczelności połączeń gazowych przed sezonem grillowym zwiększa bezpieczeństwo użytkowania. W okresie zimowym grill należy zabezpieczyć pokrowcem lub przechowywać w pomieszczeniu suchym.

Wymiana butli gazowej

Przed wymianą butli należy zamknąć wszystkie pokręta palników oraz zawór na butli. Odkręcenie reduktora wykonuje się wyłącznie przy zimnym grillu. Po podłączeniu nowej butli zaleca się sprawdzenie szczelności połączeń pianą mydlaną przed pierwszym odpaleniem.

Produkty powiązane

Pokrowiec ochronny YATO YG-20050 – dedykowany do modelu YG-20011, chroni przed warunkami atmosferycznymi. Reduktor gazowy z wężem Vorel 99670 lub 99671 – niezbędny do podłączenia butli gazowej. Szczotka do czyszczenia rusztu – ułatwia

konserwację żeliwnych elementów.