

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-gazowy-41-stal-nierdzewna-16-5kw-yg-20012-yato-p-14188.html>

GRILL GAZOWY 4+1 STAL NIERDZEWNA 16,5KW YG-20012 YATO

Cena brutto	1 395,78 zł
Cena netto	1 134,78 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-20012
Kod producenta	YG-20012
Kod EAN	5906083037641
Producent	YATO

Opis produktu

Grill gazowy 4+1 stal nierdzewna 16,5kW YG-20012 YATO

Grill gazowy z czterema palnikami głównymi i jednym palnikiem bocznym, wykonany ze stali nierdzewnej S/S 430.

Wyposażony w żeliwny ruszt o powierzchni 68 x 44 cm oraz system piezo do każdego palnika. Łączna moc palników wynosi 16 kW, co zapewnia szybkie nagrzewanie i precyzyjną kontrolę temperatury grillowania.

Moc palników 16 kW (4x3,5kW + 2kW)

Powierzchnia grillowania 68 x 44 cm

Materiał rusztu Żeliwo

Wymiary grilla 133 x 63 x 113 cm

Charakterystyka grilla gazowego YATO YG-20012

System palników 4+1 o mocy 16 kW

Cztery palniki główne ze stali nierdzewnej, każdy o mocy 3,5 kW, umożliwiają niezależną regulację temperatury w różnych strefach rusztu. Palnik boczny o mocy 2 kW pozwala na przygotowywanie sosów, podgrzewanie potraw w garnkach lub gotowanie wody bez zajmowania powierzchni głównego rusztu.

Żeliwny ruszt z emaliowaną kratką podgrzewającą

Ruszt żeliwny o łącznej powierzchni 68 x 44 cm (3 elementy) szybko się nagrzewa i długo utrzymuje ciepło, co przekłada się na równomierne grillowanie. Emaliowana kratka podgrzewająca o wymiarach 66 x 16 cm, umieszczona nad rusztem, służy do utrzymywania ciepła gotowych potraw.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej S/S 430

Stal ferrytyczna S/S 430 charakteryzuje się wysoką zawartością chromu, co zapewnia odporność na korozję i działanie wilgoci. Pokrywa, panel przedni i drzwiczki szafki wykonane z podwójnej warstwy stali nierdzewnej zwiększają trwałość i izolację termiczną grilla.

Pokrywa z termometrem i system piezo

Pokrywa z wbudowanym termometrem umożliwia kontrolę temperatury wewnątrz komory grillowej bez konieczności otwierania, co skraca czas grillowania i utrzymuje stabilną temperaturę. Zapalnik piezo w każdym z pięciu pokręteł pozwala na bezpieczne i wygodne uruchamianie palników bez użycia zapalek.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-20012
Marka	YATO
Liczba palników	4 główne + 1 boczny
Moc palników głównych	4 x 3,5 kW (14 kW łącznie)
Moc palnika bocznego	2 kW
Łączna moc	16 kW
Wymiary grilla	133 x 63 x 113 cm
Powierzchnia rusztu	68 x 44 cm (3 elementy żeliwne)
Wymiary kratki podgrzewającej	66 x 16 cm
Materiał rusztu	Żeliwo
Waga rusztu	3,3 kg (3 x 1,1 kg)
Materiał palników	Stal nierdzewna
Materiał pokrywy	Stal nierdzewna S/S 430 (podwójna warstwa)
Materiał panelu przedniego	Stal nierdzewna S/S 430
Materiał miski	Stal malowana, odporna na wysoką temperaturę
Termometr	Tak, w pokrywie
System zapłonu	Piezo w każdym pokrętle
Półki boczne	2 sztuki

Szafka dolna	Zamykana, wymiary wewnętrzne: 70 x 44 x 56 cm
Kółka	4 obrotowe z hamulcem
Pojemnik na tłuszcz	Tak, pod misą
Waga grilla	40,5 kg
Kolor	Czarny z elementami ze stali nierdzewnej

Zastosowanie grilla gazowego

- Grillowanie mięs (steaki, burgery, kiełbaski) na żeliwnym ruszcie
- Przygotowywanie warzyw, ryb i serów z kontrolą temperatury
- Gotowanie potraw w garnkach i na patelni na palniku bocznym
- Podgrzewanie sosów, zup i napojów podczas grillowania
- Grillowanie pośrednie (z zamkniętą pokrywą) dla większych kawałków mięsa
- Utrzymywanie ciepła gotowych potraw na kratce podgrzewającej
- Organizacja grillowania dla większych grup dzięki dużej powierzchni rusztu
- Użytkowanie w ogrodzie, na tarasie lub balkonie (przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa)

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Grill dostarczany jest w kartonowym opakowaniu z fabrycznie zmontowanym panelem i pokrywą, co upraszcza montaż. Przed pierwszym użyciem należy dokupić reduktor gazowy i wąż (np. Vorel 99670, 99671), zgodne z obowiązującymi normami. Grill współpracuje z butlami gazowymi, które należy podłączyć zgodnie z instrukcją producenta.

Czyszczenie i konserwacja

Po każdym użyciu zaleca się wyczyszczenie rusztu szczotką z drutu oraz opróżnienie pojemnika na tłuszcz umieszczonego pod misą. Żeliwny ruszt wymaga okresowego natłuszczenia olejem spożywczym, co zapobiega rdzewieniu. Powierzchnie ze stali nierdzewnej należy czyścić środkami przeznaczonymi do tego typu materiałów, unikając ściernych past, które mogą zarysować powierzchnię.

Przechowywanie

Grill wyposażony jest w cztery obrotowe kółka z hamulcem, co ułatwia przemieszczanie. W okresach nieużytkowania zaleca się zabezpieczenie grilla pokrowcem (dostępny jako akcesoria YATO YG-20051), który chroni przed warunkami atmosferycznymi. Zamykana szafka dolna pozwala na przechowywanie akcesoriów i narzędzi grillowych.

Zalety grillowania na grillu gazowym

Grille gazowe zapewniają precyzyjną kontrolę temperatury dzięki pokrętlom regulującym przepływ gazu do każdego palnika.

Termometr w pokrywie pozwala monitorować temperaturę wewnątrz komory bez konieczności otwierania, co skraca czas grillowania i utrzymuje stabilne warunki.

Szybkie nagrzewanie grilla gazowego (zazwyczaj 5-10 minut) pozwala rozpocząć grillowanie niemal natychmiast. W porównaniu do grilli węglowych nie wymaga rozpalania, dorzucania węgla ani kontroli żaru, co znacząco upraszcza proces.

Czyszczenie grilla gazowego jest prostsze niż węglowego — brak popiołu, który należałoby usuwać. Wystarczy wyczyszczenie r