

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-gazowy-61-stal-nierdzewna-20-2kw-yg-20017-yato-p-25354.html>

Grill gazowy 6+1 stal nierdzewna 20,2kw YG-20017 YATO

Cena brutto	1 630,74 zł
Cena netto	1 325,80 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-20017
Kod producenta	YG-20017
Kod EAN	5906083060915
Producent	YATO

Opis produktu

Grill gazowy 6+1 palników YATO YG-20017 - stal nierdzewna, moc 20,2 kW

Grill gazowy o konstrukcji ze stali nierdzewnej z sześcioma palnikami głównymi i dodatkowym palnikiem bocznym. Łączna moc 20,2 kW zapewnia szybkie nagrzewanie i równomierne rozprzeczanie temperatury na powierzchni grillowania 78 x 42 cm.

Liczba palników 6+1 (główne + boczny)
Łączna moc 20,2 kW
Powierzchnia grillowania 78 x 42 cm
Materiał konstrukcji Stal nierdzewna

Charakterystyka grilla gazowego YATO YG-20017

Sześć palników głównych i palnik boczny

Układ 6 palników głównych umożliwia niezależną regulację temperatury w różnych strefach grilla. Palnik boczny o mocy 2,2 kW stanowi dodatkowe pole do przygotowywania sosów, podgrzewania garnków lub gotowania potraw wymagających stałej temperatury.

Moc 20,2 kW - szybkie nagrzewanie

Łączna moc 20,2 kW (palniki główne + boczny) przekłada się na krótki czas rozgrzewania grilla do temperatury roboczej oraz możliwość jednoczesnego przygotowywania większych ilości potraw. Wysoka moc jest szczególnie istotna przy grillowaniu mięs wymagających wysokiej temperatury.

Żeliwny ruszt grillowy

Ruszt wykonany z żeliwa charakteryzuje się długotrwałym utrzymywaniem temperatury i równomiernym jej rozprawdaniem. Żebrowana powierzchnia tworzy charakterystyczne wzory na grillowanych produktach, a materiał zapewnia trwałość nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Obudowa i elementy konstrukcyjne wykonane ze stali nierdzewnej zapewniają odporność na korozję i warunki atmosferyczne. Materiał wytrzymuje wysokie temperatury, ułatwia czyszczenie i zachowuje estetyczny wygląd przez długi okres użytkowania.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-20017
Producent	YATO
Liczba palników głównych	6
Palnik boczny	Tak, moc 2,2 kW
Łączna moc	20,2 kW
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna
Materiał rusztu	Żeliwo (ruszt żebrowy)
Powierzchnia grillowania	78 x 42 cm
Kratka podgrzewająca	79 x 12 cm
Wymiary grilla (dł. x szer. x wys.)	144 x 57 x 113 cm
Waga	39,5 kg
Termometr w pokrywie	Tak
Półki boczne	Tak
Szafka na akcesoria	Tak, zamykana

Zastosowanie grilla gazowego

- Grillowanie mięs - steki, karkówka, żeberka, kiełbasy
- Przygotowywanie warzyw grillowanych - papryka, cukinia, bakłażan

-
- Pieczenie ryb i owoców morza
 - Grillowanie większych kawałków mięsa metodą pośrednią (z wykorzystaniem strefy bez bezpośredniego ognia)
 - Gotowanie w garnkach na palniku bocznym - sosy, zupy, dodatki
 - Podgrzewanie potraw na kratce podgrzewającej
 - Organizacja przyjęć ogrodowych i spotkań rodzinnych
 - Całoroczne grillowanie pod zadaszeniem lub w przestrzeni osłoniętej

Użytkowanie i konserwacja grilla gazowego

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy przeprowadzić test szczelności instalacji gazowej oraz wypalić grill przez około 15 minut na maksymalnej mocy. Sprawdzić stabilność ustawienia na równym podłożu. Grill zasilany jest butlą gazową (nie wchodzi w skład zestawu) - zalecane stosowanie reduktora i węża odpowiednich do norm bezpieczeństwa.

Kontrola temperatury

Termometr w pokrywie umożliwia monitorowanie temperatury wewnątrz komory grilla bez konieczności otwierania pokrywy. Sześć niezależnych palników pozwala na tworzenie stref o różnej temperaturze - przydatne przy stosowaniu metody grillowania pośredniego lub jednoczesnym przygotowywaniu różnych produktów.

Czyszczenie i konserwacja

Po każdym użyciu zaleca się wyczyszczenie rusztu szczotką drucianą po uprzednim rozgrzaniu. Żeliwny ruszt można okresowo natłuszczać olejem w celu zabezpieczenia przed korozją. Elementy ze stali nierdzewnej czyścić wilgotną szmatką z dodatkiem łagodnego detergentu. Regularnie opróżniać tackę na tłuszcz i sprawdzać palniki pod kątem zatkania otworów.

Przechowywanie

W okresie zimowym lub podczas dłuższych przerw w użytkowaniu zaleca się zabezpieczenie grilla pokrowcem lub przechowywanie w suchym pomieszczeniu. Przed sezonem warto sprawdzić drożność palników oraz stan uszczelek.

Dodatkowe akcesoria do grilla gazowego

Do grilla można dokupić: pokrowiec ochronny dostosowany do wymiarów, zestaw narzędzi grillowych, szczotkę do czyszczenia rusztu, płytę do grillowania warzyw z małymi otworami, termometr elektroniczny do kontroli temperatury mięsa, reduktor i wąż gazowy zgodny z normami.

