

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-i-misa-wiszace-na-trojnogu-49cm-p-60018.html>

GRILL I MISA WISZĄCE NA TRÓJNOGU 49CM

Cena brutto	150,09 zł
Cena netto	122,02 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	99933
Kod producenta	99933
Kod EAN	5906083117244
Producent	YATO

Opis produktu

Grill i misa wiszące na trójnogu 49cm YATO (model 99933)

Przenośne stanowisko grillowo-kuchenne z regulowanym trójnogiem, łączące funkcję grilla węglowego z możliwością gotowania w pojemnym kociołku emaliowanym. Konstrukcja umożliwia jednoczesne lub naprzemienne przygotowywanie potraw metodą grillowania oraz gotowania na otwartym ogniu.

Średnica rusztu 49 cm

Pojemność misy 6 litrów

Regulacja wysokości 0-97 cm

Wysokość konstrukcji 150 cm

Charakterystyka funkcjonalna grilla wiszącego

Ruszt chromowany o średnicy 49 cm

Chromowana powierzchnia zapewnia odporność na korozję i ułatwia czyszczenie po użyciu. Wysokie ranty (boczne zabezpieczenia) ograniczają ryzyko zsunięcia się produktów spożywczych podczas grillowania. Odległość między prętami 17,5 mm zapobiega przepadaniu drobniejszych elementów. Grubość prętów 3-4 mm gwarantuje stabilność konstrukcji pod obciążeniem.

Emaliowana misa stalowa z pokrywą

Kociołek o pojemności 6 litrów (średnica 30 cm, głębokość 15,5 cm) wykonany ze stali o grubości 1 mm z powłoką emaliowaną. Emalia zwiększa odporność na wysoką temperaturę i ułatwia utrzymanie czystości. Pokrywa pozwala utrzymać temperaturę podczas gotowania oraz ogranicza straty ciepłe. Uchwyt umożliwia zawieszenie na łańcuchu lub przenoszenie naczynia.

System regulacji wysokości z łańcuchem stalowym

Zakres regulacji 0-97 cm pozwala dostosować odległość rusztu lub misy od źródła ciepła, co umożliwia kontrolę intensywności podgrzewania. Grube łańcuchy stalowe zapewniają bezpieczne zawieszenie nawet przy pełnym obciążeniu. Ruszt można zawiesić bezpośrednio na trójnogu lub na regulowanym łańcuchu w zależności od potrzeb.

Stabilny trójnóg stalowy

Konstrukcja z trzech metalowych nóg zapewnia stabilność na różnych powierzchniach, w tym na nierównym terenie. Stal malowana proszkowo zwiększa odporność na warunki atmosferyczne i przedłuża żywotność produktu. Całkowita wysokość 150 cm umożliwia wygodną obsługę w pozycji stojącej. Waga zestawu wynosi 4 kg, co ułatwia transport.

Specyfikacja techniczna

Marka	YATO
Model	99933
Wysokość konstrukcji	150 cm
Zakres regulacji łańcucha	0-97 cm
Średnica rusztu	49 cm
Odległość między prętami rusztu	17,5 mm (+/-1 mm)
Grubość prętów rusztu	3-4 mm
Pojemność misy (kociołka)	6 litrów
Średnica kociołka	30 cm
Głębokość kociołka	15,5 cm
Grubość kociołka	1 mm
Materiał rusztu	stal chromowana
Materiał misy	stal emaliowana
Materiał konstrukcji	stal malowana proszkowo
Waga zestawu	4 kg

Zastosowanie grilla z trójnogiem

-
- Grillowanie mięs, kiełbas, warzyw i ryb na chromowanym ruszcie
 - Przygotowywanie zup, gulaszów i potraw jednogarnkowych w kociołku emaliowanym
 - Gotowanie bigosu, leczy i innych potraw wymagających długiego duszenia
 - Organizacja spotkań kulinarnych w ogrodzie, na działce lub tarasie
 - Wykorzystanie podczas biwakowania, campingu i wyjazdów weekendowych
 - Utrzymywanie ciepła gotowych potraw dzięki pokrywie kociołka
 - Pieczenie i wędzenie produktów przy odpowiedniej regulacji wysokości
 - Przygotowywanie posiłków na imprezach plenerowych i piknikach rodzinnych

Użytkowanie i zasady bezpieczeństwa

Rozpalanie grilla węglowego

Do rozpalania należy stosować wyłącznie podpałki przeznaczone do grilli węglowych. Zabronione jest używanie spirytusu, benzyny lub innych łatwopalnych cieczy – substancje te mogą spowodować niekontrolowane rozgorzenie ognia i stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa. Węgiel drzewny lub brykiety należy układać równomiernie i rozpalać zgodnie z instrukcją producenta podpałek.

Regulacja temperatury grillowania

Kontrola temperatury odbywa się poprzez zmianę wysokości zawieszenia rusztu lub misy. Im bliżej źródła ciepła, tym wyższa temperatura i szybsze grillowanie. Większa odległość pozwala na wolniejsze przygotowanie potraw i zmniejsza ryzyko przypalenia. System łańcuchowy umożliwia precyzyjne dostosowanie wysokości w zakresie do 97 cm.

Czyszczenie i konserwacja

Chromowany ruszt należy czyścić po każdym użyciu, usuwając resztki spożywcze szczotką drucianą lub gąbką. Emaliowaną misę można myć tradycyjnymi środkami do naczyń. Konstrukcję stalową warto okresowo sprawdzać pod kątem uszkodzeń powłoki lakierniczej i w razie potrzeby zabezpieczać preparatami antykorozyjnymi. Łańcuchy należy przechowywać w suchym miejscu.

Produkty uzupełniające

Do zestawu można dokupić: węgiel drzewny lub brykiety węglowe, podpałki ekologiczne, rękawice termoodporne do obsługi gorących elementów, szczotkę drucianą do czyszczenia rusztu, pokrowiec ochronny na okres przechowywania oraz dodatkowe haki i łańcuchy do zawieszania akcesoriów.