

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-ogrodowy-weglowy-okragly-z-pokrywa-srednica-57cm-99584-toya-p-6558.html>

Grill ogrodowy węglowy okrągły z pokrywą, średnica 57cm 99584 TOYA

Cena brutto	204,97 zł
Cena netto	166,64 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	99584
Kod producenta	99584
Kod EAN	5906083995842
Producent	Toya
Kolor	czarny
Wskaźnik temperatury	TAK
Popielnik z regulacją ciągu	TAK
Jednostka	SZT
Ruszt	54 cm
Przesłona do regulacji cyrkulacji powietrza	TAK
Pokrywa	TAK

Opis produktu

Grill ogrodowy węglowy okrągły z pokrywą TOYA 99584 - średnica 57 cm

Grill węglowy okrągły z pokrywą marki TOYA to klasyczna konstrukcja typu kettle o średnicy 57 cm. Model wyposażony w termometr pokrywowy, system regulacji powietrza oraz ruszt z powłoką antykorozyjną zapewnia kontrolę procesu grillowania i długotrwałą eksploatację.

Średnica grilla 57 cm

Średnica rusztu 54 cm

Materiał Blacha proszkowana

Typ grilla Węglowy z pokrywą

Charakterystyka grilla węglowego TOYA 99584

Konstrukcja z blachy proszkowanej

Korpus wykonany z blachy stalowej z powłoką proszkową w kolorze czarnym. Proces proszkowania zapewnia odporność na wysoką temperaturę, wilgoć i uszkodzenia mechaniczne. Powłoka nie odpryskuje pod wpływem żaru węgla drzewnego i chroni metal przed korozją podczas przechowywania na zewnątrz.

Ruszt 54 cm z powłoką antykorozyjną

Powierzchnia grillowania o średnicy 54 cm wystarcza do przygotowania posiłku dla 6-8 osób. Powłoka antykorozyjna na ruszcie zapobiega powstawaniu rdzy w kontakcie z wilgocią i tłuszczem z grillowanych produktów. Ułatwia również czyszczenie po zakończeniu grillowania.

Wbudowany termometr pokrywowy

Termometr analogowy umieszczony w pokrywie umożliwia monitorowanie temperatury wewnątrz komory grilla bez konieczności podnoszenia pokrywy. Pozwala to na grillowanie metodą pośrednią, gdzie kontrola temperatury w zakresie 120-180°C jest kluczowa dla prawidłowego przygotowania większych kawałków mięsa.

System regulacji cyrkulacji powietrza

Otwory wentylacyjne w dolnej i górnej części grilla regulują dopływ tlenu do paleniska. Zwiększenie przepływu powietrza podnosi temperaturę węgla, zmniejszenie - obniża. Mechanizm regulacji pozwala dostosować intensywność żaru do rodzaju grillowanych produktów i wybranej metody przygotowania.

Specyfikacja techniczna

Model	TOYA 99584
Typ grilla	Węglowy okrągły z pokrywą (kettle)
Średnica grilla	57 cm
Średnica rusztu	54 cm
Materiał korpusu	Blacha stalowa proszkowana (kolor czarny)
Powłoka rusztu	Antykorozyjna
Termometr	Tak, analogowy w pokrywie
Regulacja powietrza	Tak, otwory wentylacyjne

Popielnik	Tak, wyjmowany
Półka boczna	Tak
Półka dolna	Tak, metalowa
Mobilność	Dwa koła, cztery nogi

Zastosowanie grilla węglowego

- Grillowanie bezpośrednie mięsa (steaki, kielbaski, kotlety) przy wysokiej temperaturze 200-250°C
- Grillowanie pośrednie większych kawałków (karkówka, żeberka) przy zamkniętej pokrywie w temperaturze 140-180°C
- Przygotowanie ryb i owoców morza wymagających delikatnego grillowania
- Grillowanie warzyw i grzybów na ruszcie lub w tackach aluminiowych
- Wędzenie produktów przy użyciu drewna wędzarniczego i niskiej temperatury
- Pieczenie pizzy i wypieków na kamieniu do pizzy umieszczonym na ruszcie
- Organizacja grillowania dla 6-8 osób podczas spotkań rodzinnych
- Wykorzystanie w ogrodzie, na tarasie lub działce rekreacyjnej

Użytkowanie i konserwacja grilla węglowego

Rozpalanie i kontrola temperatury

Węgiel drzewny należy rozpalać w kominku rozpalającym lub przy użyciu podpałek. Po uzyskaniu żaru węgiel rozkłada się równomiernie w palenisku. Temperatura regulowana jest przez otwory wentylacyjne – większy dopływ powietrza zwiększa żar, mniejszy obniża temperaturę. Termometr pokrywowy informuje o aktualnej temperaturze wewnątrz komory.

Czyszczenie rusztu i paleniska

Ruszt z powłoką antykorozyjną należy czyścić szczotką drucianą po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepły. Popiół usuwa się z wyjmowanego popielnika po całkowitym ostygnięciu grilla. Korpus czyści się wilgotną szmatką. Powłoka proszkowana nie wymaga specjalnej konserwacji, ale grill warto chronić pokrowcem podczas przechowywania.

Przechowywanie grilla

Grill można przechowywać na zewnątrz pod pokrowcem lub w pomieszczeniu suchym. Powłoka proszkowana chroni przed korozją, ale przedłużone narażenie na wilgoć może prowadzić do uszkodzenia powłoki w miejscach mechanicznych uszkodzeń. Przed sezonem warto sprawdzić stan rusztu i ewentualnie wymienić go na nowy.

Produkty uzupełniające do grilla węglowego

Do grilla węglowego warto rozważyć zakup: węgla drzewnego lub brykietu, kominka rozpalającego, szczotki do czyszczenia rusztu, rękawic żaroodpornych, termometru do mięsa, pokrowca ochronnego oraz akcesoriów grillowych (szczypce, łopata,

widelec).