

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

### 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 rozpałać 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).