

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-ogrodowy-weglowy-z-pokrywa-40x45-cm-99580-toya-p-8769.html>

## Grill ogrodowy węglowy z pokrywą, 40X45 cm / 99580 / TOYA

|                  |  |
|------------------|--|
| Cena brutto      | <b>124,80 zł</b>                               |
| Cena netto       | <b>101,46 zł</b>                               |
| Dostępność       | <b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b> |
| Numer katalogowy | <b>99580</b>                                   |
| Kod producenta   | <b>99580</b>                                   |
| Kod EAN          | <b>5906083995804</b>                           |
| Producent        | <b>Toya</b>                                    |
| Jednostka        | <b>SZT</b>                                     |

### Opis produktu

#### Grill ogrodowy węglowy z pokrywą TOYA 99580

Grill węglowy z pokrywą przeznaczony do grillowania na węglu drzewnym w warunkach zewnętrznych. Konstrukcja z proszkowanej blachy zapewnia odporność na wysokie temperatury oraz warunki atmosferyczne. Model wyposażony w system regulacji przepływu powietrza umożliwiającą kontrolę temperatury grillowania.

Powierzchnia rusztu 40 × 45 cm

Typ paliwa Węgiel drzewny

Materiał konstrukcji Blacha proszkowana

Pokrywa Tak

### Charakterystyka techniczna grilla węglowego

#### Ruszt chromowany 40 × 45 cm

Powierzchnia grillowania 1800 cm<sup>2</sup> pozwala jednocześnie przygotować posiłek dla 4-6 osób. Chromowanie rusztu zwiększa odporność na korozję oraz ułatwia czyszczenie po użyciu. Wymiary rusztu umożliwiają grillowanie mięsa, warzyw oraz ryb w różnych konfiguracjach.

### **Pokrywa z regulacją przepływu powietrza**

Pokrywa z uchwytem pozwala na grillowanie metodą pośrednią oraz wędzenie produktów. System regulacji wentylacji umożliwia kontrolę temperatury wewnątrz komory grillowej poprzez zwiększanie lub zmniejszanie dopływu tlenu do paleniska. Funkcja przydatna przy dłuższym grillowaniu większych kawałków mięsa.

### **Konstrukcja z proszkowanej blachy**

Malowanie proszkowe zapewnia trwałą powłokę odporną na wysokie temperatury oraz działanie czynników atmosferycznych. Czarna powierzchnia nie odbija światła oraz maskuje ewentualne zabrudzenia powstałe podczas użytkowania. Stabilna konstrukcja minimalizuje ryzyko przewrócenia się urządzenia.

### **Mobilność i przechowywanie**

Dwa koła z tworzywa sztucznego ułatwiają przemieszczanie grilla po ogrodzie lub tarasie bez konieczności podnoszenia całej konstrukcji. Półka dolna stanowi miejsce na przechowywanie węgla, akcesoriów grillowych lub talerzy. Zestaw wymaga samodzielnego montażu zgodnie z instrukcją.

## Specyfikacja techniczna

|                       |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| Model                 | TOYA 99580                       |
| Wymiary rusztu        | 40 x 45 cm                       |
| Typ grilla            | Węglowy z pokrywą                |
| Materiał rusztu       | Stal chromowana                  |
| Materiał konstrukcji  | Blacha stalowa proszkowana       |
| Kolor                 | Czarny                           |
| Regulacja temperatury | Tak (wentylacja w pokrywie)      |
| Koła transportowe     | 2 szt. (tworzywo sztuczne)       |
| Półka dolna           | Tak                              |
| Sposób montażu        | Samodzielny (zestaw do złożenia) |
| Przeznaczenie         | Użytek zewnętrzny                |

## Zastosowanie grilla węglowego

- Grillowanie mięs: steki, kiełbaski, szaszłyki, żeberka
- Przygotowywanie warzyw grillowanych: papryka, cukinia, bakłażan, kukurydza
- Grillowanie ryb i owoców morza w całości lub w kawałkach

- 
- Wędzenie produktów przy użyciu pokrywy i ograniczonego przepływu powietrza
  - Pieczenie pizzy lub placków na kamieniu do pizzy umieszczonym na ruszcie
  - Organizacja spotkań rodzinnych i towarzyskich w ogrodzie
  - Grillowanie metodą bezpośrednią i pośrednią w zależności od potrzeb

## Użytkowanie i konserwacja grilla węglowego

---

### Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym grillowaniem należy rozpalić grill bez produktów spożywczych na około 30 minut w celu wypalenia ewentualnych pozostałości produkcyjnych. Ruszt można dodatkowo przetrzeć olejem spożywczym w celu utworzenia warstwy ochronnej.

### Rozpalanie i kontrola temperatury

Węgiel drzewny umieszcza się w komorze paleniska i rozpala przy użyciu podpałek lub rozpalacza. Po rozpaleniu węgla należy odczekać około 20-30 minut do momentu pokrycia się węgla białym nalotem. Temperatura regulowana jest poprzez otwory wentylacyjne w pokrywie – większy przepływ powietrza zwiększa temperaturę.

### Czyszczenie po użyciu

Po ostygnięciu grilla należy usunąć popiół z komory paleniska. Ruszt czyści się szczotką drucianą po każdym użyciu, najlepiej gdy jest jeszcze ciepły. Zewnętrzną powierzchnię grilla można przetrzeć wilgotną szmatką. Grill należy chronić przed deszczem poprzez przykrycie plandeką lub przechowywanie w zadaszonym miejscu.

### Bezpieczeństwo użytkowania

Grill należy ustawiać na stabilnym, niepalnym podłożu w odległości minimum 2 metrów od materiałów łatwopalnych. Podczas grillowania pokrywa oraz elementy metalowe nagrzewają się do wysokich temperatur – zaleca się używanie rękawic żaroodpornych. Nie należy używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych ze względu na wydzielanie tlenu węgla.

### Produkty powiązane

Do grilla węglowego zaleca się: węgiel drzewny lub brykiet, podpałki ekologiczne, szczotka do czyszczenia rusztu, rękawice żaroodporne, termometr do grilla, plandeka ochronna, szczypce i łopatką grillowa.

