

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-ogrodowy-z-wedzarnia-ruszt-60-cm-szer-99513-toya-p-8034.html>

GRILL OGRODOWY Z WĘDZARNIĄ, RUSZT 60 CM (SZER.) 99513 TOYA

Cena brutto	343,61 zł
Cena netto	279,36 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	99513
Kod producenta	99513
Kod EAN	5906083995132
Producent	Toya
Kolor	czarny
Wskaźnik temperatury	TAK
Półki górne	1 szt., składana, drewniana
Ruszt	60x30 cm, nierdzewny
Przesłona do regulacji cyrkulacji powietrza	TAK
Półki dolne	1 szt., stalowa, stała
Jednostka	SZT

Opis produktu

Grill ogrodowy z wędzarnią TOYA 99513 - ruszt 60 cm

Wielofunkcyjne urządzenie łączące funkcje grilla węglowego i wędzarni w jednej konstrukcji. Model wyposażony w system regulacji temperatury oraz nierdzewny ruszt o szerokości 60 cm, umożliwiający jednoczesne przygotowanie potraw dla większej grupy osób.

Szerokość rusztu 60 cm

Materiał rusztu Stal nierdzewna

Funkcje Grill + wędzarnia

Model TOYA 99513

Charakterystyka grilla z wędzarnią

Dwukomorowa konstrukcja z regulacją temperatury

Komora grilla (60 x 30 cm) oraz oddzielna komora wędzarni z niezależnymi paleniskami. Pokrywa wyposażona w termometr analogowy oraz ruchomą przesłonę cyrkulacji powietrza, co umożliwia precyzyjną kontrolę procesu wędzenia i grillowania. Regulacja dopływu tlenu wpływa na intensywność spalania i temperaturę wewnątrz komór.

Nierdzewny ruszt grillowy 60 x 30 cm

Powierzchnia grillowa ze stali nierdzewnej odporna na korozję i wysokie temperatury. Wymiary 60 x 30 cm zapewniają przestrzeń na jednoczesne przygotowanie 8-12 porcji standardowych produktów grillowych. Stal nierdzewna ułatwia czyszczenie i nie wchodzi w reakcję z kwasami zawartymi w marinowanych potrawach.

Komin wędzarniczy z regulowanym dekle

Uchylny dekiel komina pozwala kontrolować intensywność odprowadzania dymu z komory wędzarni. Zamknięcie dekla wydłuża proces wędzenia i zwiększa nasycenie aromatem, otwarcie przyspiesza cyrkulację i obniża temperaturę. System komina zapewnia efektywne odprowadzanie spalin podczas grillowania.

Blacha proszkowana z mobilną konstrukcją

Powłoka proszkowa w kolorze czarnym zabezpiecza stal przed korozją i uszkodzeniami mechanicznymi. Odporność na temperatury do 200°C oraz warunki atmosferyczne wydłuża okres użytkowania urządzenia. Dwa kółka z tworzywa sztucznego ułatwiają przemieszczanie grilla o łącznej wadze konstrukcji po zamontowaniu.

Specyfikacja techniczna

Model	TOYA 99513
Typ urządzenia	Grill ogrodowy z wędzarnią
Wymiary rusztu grillowego	60 x 30 cm
Materiał rusztu	Stal nierdzewna
Materiał konstrukcji	Blacha stalowa z powłoką proszkową
Kolor	Czarny
Wyposażenie	Termometr, komin z dekle, przesłona regulacji powietrza
Półki	Składana drewniana (góra), stała stalowa (dół)

System transportu	2 kółka z tworzywa sztucznego
Montaż	Samodzielny, z instrukcją
Przeznaczenie	Użytek zewnętrzny

Zastosowanie grilla ogrodowego z wędzarnią

- Grillowanie mięs, warzyw i ryb na ruszcie nierdzewnym w komorze głównej
- Wędzenie wędlin, serów i ryb w oddzielnej komorze wędzarni
- Przygotowanie potraw metodą slow cooking przy niskiej temperaturze
- Organizacja spotkań rodzinnych i imprez ogrodowych dla 6-10 osób
- Jednoczesne grillowanie i wędzenie różnych produktów w dwóch komorach
- Pieczenie większych kawałków mięsa w zamkniętej komorze z kontrolą temperatury
- Eksperymentowanie z różnymi rodzajami drewna wędzarniczego i aromatami
- Sezonowe wykorzystanie w ogrodzie, na tarasie lub działce rekreacyjnej

Użytkowanie i konserwacja

Montaż i przygotowanie do pracy

Urządzenie wymaga samodzielnego montażu według załączonej instrukcji. Przed pierwszym użyciem należy wypalić grill na maksymalnej temperaturze przez 30-40 minut w celu usunięcia pozostałości produkcyjnych z powłoki. Ruszt nierdzewny warto natłuścić olejem roślinnym przed pierwszym grillowaniem.

Czyszczenie i przechowywanie

Po każdym użyciu ruszt należy oczyścić szczotką drucianą po ostygnięciu do temperatury bezpiecznej. Popielnik opróżnić po całkowitym wygaśnięciu węgla. Powłokę proszkową czyścić wilgotną szmatką bez użycia środków ściernych. W okresie zimowym zaleca się przechowywanie pod dachem lub z użyciem pokrowca ochronnego.

Bezpieczeństwo użytkowania

Grill należy ustawiać na stabilnym, niepalnym podłożu w odległości minimum 2 metrów od budynków i materiałów łatwopalnych. Podczas pracy urządzenie osiąga wysokie temperatury - uchwyt pokrowy z okładziną drewnianą zapewnia bezpieczne otwieranie. Nie pozostawiać pracującego grilla bez nadzoru. Używać wyłącznie węgla drzewnego lub brykietów do grillowania.

Produkty powiązane

Do grilla TOYA 99513 zaleca się: węgiel drzewny lub brykiety grillowe, szczotka do czyszczenia rusztu ze stali nierdzewnej, rękawice termiczne, zrębki lub trociny do wędzenia (olcha, buk, jabłoń), pokrowiec ochronny dopasowany do wymiarów konstrukcji, termometr kuchenny do kontroli temperatury wewnętrznej potraw.

