

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-stolowy-elektryczny-2000w-49x27cm-67453-lund-p-16951.html>

GRILL STOŁOWY ELEKTRYCZNY 2000W,49X27CM 67453 LUND

Cena brutto	85,26 zł
Cena netto	69,32 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	67453
Kod producenta	67453
Kod EAN	2010000047200
Producent	Lund

Opis produktu

Grill stołowy elektryczny Lund 67453 - 2000W, 49x27cm

Elektryczny grill stołowy o mocy 2000W z podwójną powierzchnią grillowania (płaska i ryflowana) oraz nieprzywierającą powłoką. Powierzchnia robocza 49x27cm (1323 cm²) umożliwi jednoczesne przygotowanie posiłków dla kilku osób.

Moc grzewcza 2000W

Powierzchnia grillowania 1323 cm²

Rozmiar płyty 49 x 27 cm

Model 67453

Charakterystyka grilla elektrycznego Lund

Moc 2000W i efektywność nagrzewania

Moc 2000W zapewnia szybkie osiągnięcie temperatury roboczej (3-5 minut) oraz równomierne rozproszczenie ciepła na całej powierzchni płyty. Taka moc grzewcza pozwala na uzyskanie temperatury około 200-230°C, wystarczającej do efektywnego grillowania mięs i warzyw z charakterystycznymi śladami po ruszcie.

Podwójna powierzchnia grillowania

Płyta grillowa wyposażona w dwa rodzaje powierzchni: ryflowaną (do mięs, ryb, warzyw - tworzy charakterystyczne paski grilla i odprowadza tłuszcz) oraz płaską (do jajek, naleśników, tostów). Powierzchnia 1323 cm² (49x27cm) odpowiada około 4-6 porcjom jednocześnie.

Nieprzywierająca powłoka i tacka ociekowa

Powłoka zapobiegająca przywieraniu eliminuje konieczność używania dużych ilości tłuszczu i ułatwia czyszczenie - wystarczy przetrzeć wilgotną ściereczką po ostygnięciu. Tacka ociekowa zbiera nadmiar tłuszczu i soków, co zmniejsza dymienie i ułatwia utrzymanie czystości.

Regulacja temperatury i bezpieczeństwo

Termostat umożliwia dostosowanie intensywności grillowania do rodzaju produktu (niższa temperatura dla warzyw i ryb, wyższa dla mięs). Nienagrzewające się ręczki z izolacją termiczną pozwalają na bezpieczne przenoszenie urządzenia nawet podczas pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	Lund 67453
Moc	2000W
Rozmiar płyty grillowej	49 x 27 cm
Powierzchnia grillowania	1323 cm ²
Wymiary produktu	56,4 x 29,5 x 5,5 cm
Długość przewodu zasilającego	80 cm
Typ powierzchni	Płaska i ryflowana
Powłoka	Nieprzywierająca
Regulacja temperatury	Tak (termostat)
Tacka ociekowa	Tak

Zastosowanie grilla elektrycznego

- Grillowanie steków wołowych, wieprzowych i drobiowych z charakterystycznymi paskami
- Przygotowywanie hamburgerów i kiełbasek na imprezy i spotkania rodzinne
- Grillowanie filetów rybnych (łosoś, dorsz, pstrąg) i całych małych ryb
- Opiekanie warzyw: cukinii, papryki, bakłażana, szparagów, cebuli
- Smażenie jajek sadzonych, omletów i scrambled eggs na płaskiej powierzchni
- Przygotowywanie tostów, panini i grillowanych kanapek
- Podgrzewanie i odświeżanie pizzy lub innych dań
- Użycie na balkonach i tarasach, gdzie grille węglowe są zabronione

Przechowywanie i transport

Kompaktowe wymiary 56,4 x 29,5 x 5,5 cm pozwalają na pionowe przechowywanie w szafce kuchennej lub na półce. Masa urządzenia umożliwia łatwe przenoszenie między kuchnią a tarasem. Przewód 80 cm zapewnia elastyczność ustawienia względem gniazdka elektrycznego.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć płytę wilgotną szmatką i rozgrzać grill przez 5 minut bez produktów spożywczych - może pojawić się lekki zapach, który zniknie po kilku użyciach. Podczas grillowania zaleca się lekkie natłuszczenie powierzchni (szczególnie przy pierwszym użyciu) olejem odpornym na wysokie temperatury.

Czyszczenie wykonuje się po całkowitym ostygnięciu urządzenia. Płytę wystarczy przetrzeć wilgotną gąbką z niewielką ilością płynu do naczyń - nieprzywierająca powłoka nie wymaga intensywnego szorowania. Tackę ociekową można myć pod bieżącą wodą. Nie należy zanurzać całego urządzenia w wodzie ani myć w zmywarce.

Wskazówki dotyczące grillowania

Dla mięs czerwonych zalecana jest wyższa temperatura i krótszy czas (3-5 minut na stronę dla steków medium). Ryby i warzywa wymagają niższej temperatury i dłuższego czasu (5-8 minut). Nie należy przekładać produktów zbyt często - pozwala to uzyskać charakterystyczne paski i lepszy smak.