

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-weglowy-deluxe-z-wedzarnia-p-60095.html>

## GRILL WĘGLOWY DELUXE Z WĘDZARNIĄ

Cena brutto	<b>628,76 zł</b>
Cena netto	<b>511,19 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>99925</b>
Kod producenta	<b>99925</b>
Kod EAN	<b>5906083117169</b>
Producent	<b>Lund</b>

### Opis produktu

#### Grill węglowy Deluxe z wędzarnią Lund 99925

Wielofunkcyjny grill węglowy ze zintegrowaną komorą wędzarniczą, łączący możliwości tradycyjnego grillowania z profesjonalnym wędzeniem. Konstrukcja ze stali malowanej proszkowo z systemem regulacji temperatury i termometrem w pokrywie.

Powierzchnia grillowania 55 × 41,5 cm

Typ konstrukcji 2w1 z wędzarnią

Materiał Stal malowana proszkowo

Kontrola temperatury Termometr + przesłony

### Charakterystyka techniczna grilla węglowego z wędzarnią

#### Konstrukcja 2w1 z funkcją wędzenia

Zintegrowana komora wędzarnicza umożliwia zarówno klasyczne grillowanie na wysokiej temperaturze, jak i długotrwałe wędzenie w niższych temperaturach. System przesłon regulujących przepływ powietrza i komin pozwalają na kontrolę intensywności spalania i temperatury w komorze roboczej, co ma znaczenie przy procesach wymagających stabilnych warunków termicznych.

#### System kontroli temperatury

Wbudowany termometr w pokrywie współpracuje z regulowanymi przesłonami wentylacyjnymi. Większy dopływ powietrza zwiększa temperaturę spalania węgla (grillowanie bezpośrednie), mniejszy – obniża ją i wydłuża proces (wędzenie pośrednie). Pozwala to na precyzyjne dostosowanie warunków do rodzaju przygotowywanej potrawy bez konieczności otwierania pokrywy.

### Dwupoziomowa powierzchnia robocza

Ruszt główny chromowany 55 × 41,5 cm zapewnia powierzchnię roboczą 2282 cm<sup>2</sup>. Dodatkowa kratka podgrzewająca 54,5 × 23,5 cm (1280 cm<sup>2</sup>) umieszczona wyżej służy do utrzymywania ciepła gotowych potraw lub wolniejszego przygotowywania składników wymagających niższej temperatury. Łączna powierzchnia użytkowa wynosi 3562 cm<sup>2</sup>.

### Konstrukcja stalowa malowana proszkowo

Stal malowana proszkowo na kolor czarny charakteryzuje się odpornością na wysokie temperatury oraz warunki atmosferyczne. Grubość misy na węgiel 1,4 mm zapewnia stabilność konstrukcji i odporność na deformacje termiczne. Pręty rusztu głównego o średnicy 3,5 mm i małego rusztu 4 mm utrzymują stabilność pod obciążeniem.

## Specyfikacja techniczna

Model	Lund 99925
Wymiary całkowite (dł. × szer. × wys.)	112 × 62 × 121 cm
Wymiary rusztu głównego	55 × 41,5 cm (2282 cm <sup>2</sup> )
Wymiary kratki podgrzewającej	54,5 × 23,5 cm (1280 cm <sup>2</sup> )
Wysokość powierzchni roboczej	83 cm
Wymiary półki dolnej	61 × 44 cm
Waga	30 kg
Materiał konstrukcji	Stal malowana proszkowo (kolor czarny)
Grubość prętów rusztu głównego	3,5 mm
Grubość prętów rusztu podgrzewającego	4 mm
Grubość misy na węgiel	1,4 mm
System kontroli temperatury	Termometr w pokrywie + regulowane przesłony wentylacyjne
System czyszczenia	Wysuwany popielnik
Mobilność	Kółka transportowe
Zgodność z normami	LFGB (1935/2004), EN 1860-1:2013 + A1:2017
Dopuszczenie do kontaktu z żywnością	Tak (raport LFGB)

## Zastosowanie grilla węglowego z funkcją wędzenia

- Grillowanie bezpośrednio mięs, warzyw i ryb na wysokiej temperaturze z wykorzystaniem rusztu głównego
- Wędzenie na zimno i gorąco mięs, ryb, serów i warzyw w zintegrowanej komorze wędzarniczej

- 
- Przygotowywanie potraw metodą pośrednią z wykorzystaniem kontrolowanej cyrkulacji powietrza
  - Utrzymywanie temperatury gotowych potraw na kratce podgrzewającej podczas serwowania
  - Wolne pieczenie większych kawałków mięsa przy niższych temperaturach z zamkniętą pokrywą
  - Grillowanie wielu rodzajów potraw jednocześnie na dwóch poziomach roboczych
  - Przygotowywanie domowych wędlin i przetworów mięsnych z wykorzystaniem dymu węglowego
  - Eksperymentowanie z różnymi technikami termicznej obróbki żywności w warunkach outdoor

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Rozpalanie i kontrola temperatury

Do rozpalania stosować wyłącznie podpałki stałe lub ciekłe przeznaczone do grilli węglowych. Zabronione jest używanie spirytusu, benzyny lub innych łatwopalnych cieczy. Po rozpaleniu węgla regulować dopływ powietrza za pomocą przesłon – większy dopływ zwiększa temperaturę, mniejszy obniża ją i wydłuża czas spalania. Termometr w pokrywie pozwala na bieżące monitorowanie warunków w komorze.

### Czyszczenie i konserwacja

Po każdym użyciu wysunąć popielnik i usunąć popiół po całkowitym ostygnięciu urządzenia. Ruszty chromowane czyścić szczotką drucianą po zakończonym grillowaniu, gdy są jeszcze ciepłe. Powierzchnie stalowe malowane proszkowo czyścić wilgotną szmatką z dodatkiem łagodnego detergentu. Unikać środków ściernych, które mogą uszkodzić powłokę. Regularnie sprawdzać stan rusztów i przesłon wentylacyjnych.

### Bezpieczeństwo użytkowania

Grill spełnia wymagania normy EN 1860-1:2013 + A1:2017 dotyczącej bezpieczeństwa grilli na paliwa stałe. Posiada certyfikat LFGB potwierdzający dopuszczenie do kontaktu z żywnością zgodnie z rozporządzeniem UE 1935/2004. Należy umieszczać urządzenie na stabilnym, niepalnym podłożu z dala od materiałów łatwopalnych. Nie pozostawiać pracującego grilla bez nadzoru. Używać rękawic termicznych podczas obsługi gorących elementów.

### Produkty powiązane

Do grilla węglowego z wędzarnią: węgiel drzewny lub brykiet węglowy, zrębki drewna do wędzenia (buk, dąb, orzech), szczotki do czyszczenia rusztów, rękawice termiczne, termometry do mięsa, podpałki ekologiczne, pokrowce ochronne dostosowane do wymiarów 112 × 62 × 121 cm.

...