

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-weglowy-ogrodowy-z-wedzarnia-ruszt-60x30cm-99901-lund-p-49194.html>

## grill węglowy ogrodowy z wędzarnią ruszt 60x30cm 99901 LUND

Cena brutto	<b>275,37 zł</b>
Cena netto	<b>223,88 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>99901</b>
Kod producenta	<b>99901</b>
Kod EAN	<b>5906083093203</b>
Producent	<b>Lund</b>

### Opis produktu

#### Grill węglowy ogrodowy z wędzarnią LUND 99901

Grill węglowy typu przenośnego o konstrukcji cylindrycznej, wyposażony w dodatkową komorę wędzarniczą. Model łączy funkcje tradycyjnego grilla węglowego ze smokerem, umożliwiając zarówno bezpośrednie grillowanie, jak i długotrwałe wędzenie produktów mięsnych i warzyw.

Wymiar rusztu 60×30 cm

Typ konstrukcji z wędzarnią

Wysokość paleniska 79 cm

Waga 14,3 kg

### Charakterystyka grilla węglowego z wędzarnią

#### Dwukomorowa konstrukcja grilla

Główna komora grillowa o wymiarach 60×30 cm współpracuje z boczną komorą wędzarniczą. Taki układ pozwala na jednoczesne grillowanie i wędzenie lub wykorzystanie wędzarni jako źródła dodatkowego ciepła pośredniego podczas dłuższego pieczenia większych kawałków mięsa.

### Emaliowane powierzchnie robocze

Ruszt stalowy z powłoką emaliowaną zapewnia równomierne przewodzenie ciepła i odporność na wysokie temperatury. Emaliowana misa i pokrywa chronią przed korozją i ułatwiają usuwanie tłuszczu oraz pozostałości po grillowaniu, wydłużając żywotność sprzętu.

### System kontroli temperatury i dymu

Wbudowany termometr w pokrywie umożliwia bieżące monitorowanie temperatury wewnątrz komory grillowej bez konieczności otwierania. Przesłona regulacyjna w kominie i otwory wentylacyjne pozwalają kontrolować intensywność spalania węgla oraz przepływ powietrza.

### Mobilność i funkcjonalność

Dwa kółka transportowe ułatwiają przemieszczanie grilla po powierzchniach utwardzonych. Drewniane uchwyty zapewniają bezpieczny transport i obsługę podczas grillowania. Zintegrowane półki robocze zwiększają powierzchnię pomocniczą do przygotowania potraw.

## Specyfikacja techniczna

Model	LUND 99901
Typ grilla	Węglowy przenośny z wędzarnią
Wymiary całkowite	104×58×112 cm
Rozmiar rusztu głównego	60×30 cm (powierzchnia 1800 cm <sup>2</sup> )
Wysokość paleniska	79 cm
Materiał konstrukcji	Stal malowana proszkowo
Grubość blachy	0,9 mm
Ruszt	Stal emaliowana
Wykończenie paleniska	Emaliowane
Kształt komory	Cylindryczny
Kolor	Czarny
Materiał uchwytów	Drewno
Liczba uchwytów	3
Koła transportowe	2 sztuki
Termometr	Tak
Komin z regulacją	Tak
Półki robocze	Tak
Pokrywa	Tak, z drewnianym uchwytem

---

Waga	14,3 kg
Normy	EN 1860-1:2013+A1:2017, LFGB zgodnie z regulacją 1935/2004

## Zastosowanie grilla węglowego z wędzarnią

---

- Grillowanie steków, kiełbas i warzyw na bezpośrednim żarze węglowym
- Wędzenie mięs, ryb i serów w bocznej komorze wędzarniczej
- Wolne pieczenie większych kawałków mięsa metodą pośrednią z wykorzystaniem dymu z wędzarni
- Przygotowanie potraw BBQ wymagających długiego czasu obróbki termicznej
- Grillowanie w ogrodzie, na tarasie lub podczas wyjazdów na działkę
- Jednoczesne przygotowanie potraw grillowanych i wędzonych podczas większych przyjęć
- Sezonowanie i aromatyzowanie potraw dymem z drewna lub zrębków

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Przygotowanie do grillowania

Przed pierwszym użyciem należy wypalić grill na maksymalnej temperaturze przez około 30 minut w celu usunięcia ewentualnych pozostałości produkcyjnych. Galwanizowana kratka na węgiel zapewnia optymalny przepływ powietrza do paleniska — jej konstrukcja umożliwia łatwe wyjęcie w celu usunięcia popiołu po zakończonym grillowaniu.

### Kontrola temperatury podczas wędzenia

Termometr wbudowany w pokrywę pozwala monitorować temperaturę wewnętrzną bez otwierania komory, co jest istotne podczas długotrwałego wędzenia. Przesłona na kominie reguluje intensywność ciągu — przymknięcie zmniejsza dopływ tlenu i obniża temperaturę, otwarcie zwiększa intensywność spalania.

### Czyszczenie po użyciu

Emaliowane powierzchnie rusztu i paleniska należy czyścić po każdym użyciu szczotką drucianą po lekkim nagrzanu. Powłoka emaliowana ułatwia usuwanie przypaleń i tłuszczu. Regularne opróżnianie kratki na węgiel z popiołu zapobiega ograniczeniu przepływu powietrza i pogorszeniu efektywności spalania.

### Przechowywanie grilla

Grill o wadze 14,3 kg można łatwo przemieszczać dzięki dwóm kółkom transportowym i drewnianym uchwytnom. W okresie zimowym zaleca się przechowywanie w suchym pomieszczeniu lub zabezpieczenie pokrowcem ochronnym. Malowana proszkowo powierzchnia zapewnia podstawową ochronę przed wilgocią, jednak długotrwałe narażenie na warunki atmosferyczne może prowadzić do korozji.

