

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-weglowy-ogrodowy-z-wedzarnia-xxl-ruszt-64x37cm-99909-lund-p-49199.html>

grill węglowy ogrodowy z wędzarnią xxl ruszt 64x37cm 99909 LUND

Cena brutto	386,56 zł
Cena netto	314,28 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	99909
Kod producenta	99909
Kod EAN	5906083093289
Producent	Lund

Opis produktu

Grill węglowy ogrodowy z wędzarnią XXL LUND 99909

Grill węglowy typu przenośnego z dwukomorową konstrukcją umożliwiającą jednoczesne grillowanie i wędzenie. Model wyposażony w emaliowane powierzchnie robocze oraz system cyrkulacji powietrza z regulacją temperatury.

Powierzchnia grillowania 64×37 cm + 33×33 cm

Konstrukcja Dwukomorowa z wędzarnią

Wysokość paleniska 85,5 cm

Norma bezpieczeństwa EN 1860-1:2013+A1:2017

Charakterystyka grilla węglowego z wędzarnią

Dwukomorowy system grillowania

Konstrukcja z oddzielną komorą główną (ruszt 64×37 cm) i komorą wędzarniczą (ruszt 33×33 cm) pozwala na równoczesne przygotowywanie potraw na grillu i wędzenie mięs lub ryb. Każda komora posiada własną pokrywę z regulacją temperatury.

Emaliowane powierzchnie robocze

Ruszt z emaliowaną powłoką porcelanową zapewnia równomierne przewodzenie ciepła i ułatwia czyszczenie po użyciu. Emaliowana misa wytrzymuje temperatury powyżej 500°C, co zapobiega deformacji podczas intensywnego użytkowania.

System kontroli temperatury

Wbudowany termometr oraz przesłona regulująca cyrkulację powietrza umożliwiają precyzyjne zarządzanie temperaturą w komorze grillowej. Komin o grubości blachy 1,4 mm z otwieraną blaszką odprowadza dym i reguluje ciąg.

Mobilność i ergonomia

Dwa stalowe kółka transportowe ułatwiają przemieszczanie grilla o masie 21 kg. Trzy drewniane uchwyty (do transportu i na pokrywach) izolują ciepło i zapewniają bezpieczną obsługę podczas grillowania.

Specyfikacja techniczna grilla LUND 99909

Model	LUND 99909
Typ konstrukcji	Grill węglowy przenośny z wędzarnią
Wymiary całkowite	112 × 63 × 123 cm (szerokość × głębokość × wysokość)
Powierzchnia głównego rusztu	64 × 37 cm (grubość 4,5 mm)
Powierzchnia rusztu wędzarniczego	33 × 33 cm
Kratka podgrzewająca	59 × 21 cm (stalowa, emaliowana)
Wysokość paleniska	85,5 cm
Materiał konstrukcji	Stal malowana proszkowo
Grubość blachy korpusu	0,8 mm
Grubość blachy komina	1,4 mm
Wykończenie rusztu	Emaliowana powłoka porcelanowa
Wykończenie paleniska	Emaliowane
Kolor	Czarny
System transportu	2 stalowe kółka + 3 drewniane uchwyty
Wyposażenie dodatkowe	Termometr, przesłona cyrkulacji, popielnik z uchwytem, 2 półki metalowe
Masa	21 kg
Norma bezpieczeństwa	EN 1860-1:2013 + A1:2017
Certyfikat kontaktu z żywnością	LFGB

Zastosowanie grilla węglowego z wędzarnią

-
- Grillowanie mięs, warzyw i ryb na dużej powierzchni roboczej 64×37 cm
 - Wędzenie mięs, kiełbas i ryb w oddzielnej komorze z kontrolą temperatury
 - Przygotowywanie potraw metodą wolnego pieczenia w zamkniętej komorze
 - Utrzymywanie ciepła potraw na stalowej kratce podgrzewającej 59×21 cm
 - Organizacja grillowania dla większych grup w ogrodzie lub na działce
 - Eksperymentowanie z różnymi technikami przygotowywania potraw na węglu drzewnym
 - Przygotowywanie potraw w warunkach outdoor podczas niepogody dzięki osłonie przeciwwiatrowej

Użytkowanie i konserwacja

Rozpalanie i bezpieczeństwo

Do rozpalania należy używać wyłącznie podpałek do grilla lub naturalnych środków zapalających. Zabrania się stosowania spirytusu, benzyny lub innych łatwopalnych cieczy. Galwanizowana płyta na węgiel w misie zapewnia optymalny przepływ powietrza dla równomiernego spalania.

Regulacja temperatury

Temperatura w komorze grillowej jest kontrolowana przez przesłonę cyrkulacji powietrza oraz otwieraną blaszkę w kominie. Zamknięcie przesłony ogranicza dopływ tlenu i obniża temperaturę, otwarcie zwiększa intensywność palenia. Termometr pozwala na bieżące monitorowanie warunków wewnątrz komory.

Czyszczenie i utrzymanie

Emaliowane powierzchnie rusztu i misy należy czyścić po ostygnięciu szczotką drucianą. Popielnik z uchwytem ułatwia usuwanie popiołu po każdym użyciu. Regularne czyszczenie galwanizowanej płyty na węgiel zapobiega gromadzeniu się osadów wpływających na przepływ powietrza. Metalowe półki można myć wodą z detergentem.

Przechowywanie

Grill należy przechowywać w suchym miejscu, zabezpieczonym przed opadami atmosferycznymi. Drewniane uchwyty wymagają okresowej impregnacji olejem do drewna. Przed sezonem zimowym zaleca się dokładne wyczyszczenie wszystkich elementów i zabezpieczenie konstrukcji stalowej przed korozją.

Zgodność z normami

Grill LUND 99909 spełnia wymagania normy EN 1860-1:2013 + A1:2017 dotyczącej urządzeń do grillowania na paliwa stałe.

Norma określa minimalne grubości blach konstrukcyjnych, stabilność urządzenia oraz bezpieczeństwo użytkowania. Raport LFGB potwierdza zgodność materiałów mających kontakt z żywnością z europejskimi regulacjami bezpieczeństwa.