

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-weglowy-okragly-54cm-czerwony-p-58009.html>

GRILL WĘGLOWY OKRĄGŁY 54CM CZERWONY

Cena brutto	327,63 zł
Cena netto	266,37 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	YG-20304
Kod producenta	YG-20304
Kod EAN	5906083117220
Producent	YATO

Opis produktu

Grill Węglowy Okrągły 54cm Czerwony YATO YG-20304

Grill węglowy typu kettle z chromowanym rusztem o średnicy 54 cm, pokrywą z wbudowanym termometrem oraz trójwarstwową misą zapewniającą optymalną cyrkulację powietrza. Konstrukcja na stabilnych nogach z kółkami transportowymi umożliwia łatwe przemieszczanie sprzętu.

Średnica rusztu 54 cm

Typ misy 3-warstwowa

Pokrywa Z termometrem

Mobilność 2 kółka transportowe

Charakterystyka grilla węglowego okrągłego

Chromowany ruszt o średnicy 54 cm

Powierzchnia grillowa umożliwia jednoczesne przygotowanie potraw dla 6-8 osób. Chromowanie zabezpiecza przed korozją i ułatwia czyszczenie po użyciu. Ruszt wytrzymuje wysokie temperatury bez deformacji.

Trójwarstwowa misa z regulacją powietrza

Konstrukcja misy z trzema warstwami zapewnia lepszą izolację termiczną i równomierne rozprowadzanie ciepła. Regulowane otwory wentylacyjne w dolnej części pozwalają kontrolować intensywność spalania węgla i temperaturę grillowania.

Pokrywa z termometrem i wentylacją

Wbudowany termometr umożliwia bieżące monitorowanie temperatury wewnętrznej bez konieczności otwierania pokrywy. Regulowany otwór wentylacyjny w pokrywie kontroluje przepływ powietrza, co wpływa na szybkość spalania i temperaturę.

Mobilna konstrukcja z półką na akcesoria

Dwie nogi wyposażone w kółka transportowe umożliwiają łatwe przemieszczanie grilla po tarasie lub w obrębie ogrodu. Dolna półka zapewnia miejsce na węgiel, rozpalki oraz podstawowe akcesoria grillowe.

Specyfikacja techniczna

Model	YATO YG-20304
Średnica rusztu	54 cm
Materiał rusztu	Stal chromowana
Konstrukcja misy	Stal malowana proszkowo, 3-warstwowa
Pokrywa	Z termometrem i regulowanym otworem wentylacyjnym
Nogi	Stabilne, 2 z kółkami transportowymi
Półka dolna	Tak
Waga	Ok. 10 kg
Kolor	Czerwony
Dostępne warianty kolorystyczne	Niebieski, zielony, czerwony, czarny, szary

Zastosowanie grilla węglowego

- Grillowanie mięs, wędlin i kiełbas na spotkaniach towarzyskich
- Przygotowanie warzyw i ryb metodą bezpośrednią
- Pieczenie metodą pośrednią z zamkniętą pokrywą
- Wędzenie produktów przy niższych temperaturach
- Organizacja grillowania w ogrodzie i na tarasie
- Wykorzystanie podczas wyjazdów na działkę
- Grillowanie na kempingach z dostępem do podłoża stabilnego
- Przygotowanie potraw podczas pikników rodzinnych

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. Węgiel drzewny lub brykiet rozkładać równomiernie w misie, pozostawiając dostęp do otworów wentylacyjnych. Rozpalanie rozpoczynać przy otwartych zaworach powietrznych.

Regulacja temperatury

Temperatura grillowania jest kontrolowana poprzez regulację otworów wentylacyjnych w dolnej części misy oraz w pokrywie. Większe otwarcie zwiększa dopływ tlenu i podnosi temperaturę, mniejsze otwarcie obniża intensywność spalania. Termometr w pokrywie pozwala na bieżącą kontrolę bez utraty ciepła.

Czyszczenie i konserwacja

Po każdym użyciu, gdy grill ostygnie, należy usunąć popiół z misy. Ruszt chromowany czyścić szczotką drucianą po rozgrzaniu lub po ostygnięciu. Zewnętrzne powierzchnie malowane wycierać wilgotną szmatką. Grill przechowywać w suchym miejscu lub pod pokrowcem chroniącym przed wilgocią.

Produkty uzupełniające

Do grilla węglowego warto rozważyć zakup: węgla drzewnego lub brykietu, podpałek ekologicznych, szczotki do czyszczenia rusztu, rękawic termicznych, pokrowca ochronnego oraz zestawu akcesoriów grillowych (szczypce, łypatka, widelec).