

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-weglowy-okragly-54cm-zielony-p-60021.html>



GRILL WĘGLOWY OKRĄGŁY 54CM ZIELONY

Cena brutto	278,18 zł
Cena netto	226,16 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-20303
Kod producenta	YG-20303
Kod EAN	5906083117213
Producent	YATO

Opis produktu

Grill węglowy okrągły 54 cm YATO YG-20303 zielony

Grill węglowy o średnicy rusztu 54 cm z trójwarstwową misą, wbudowanym termometrem i chromowanym rusztem. Konstrukcja na kółkach z regulacją cyrkulacji powietrza, spełniająca normę EN 1860-1:2013 + A1:2017.

Średnica rusztu 54 cm

Wysokość robocza 82 cm

Waga ok. 10 kg

Grubość prętów 4 mm

Charakterystyka grilla węglowego okrągłego 54 cm

Chromowany ruszt XXL 54 cm

Ruszt o średnicy 54 cm z prętami o grubości 4 mm i odstępnie 14 mm między nimi. Grubsze pręty zapewniają lepszy kontakt cieplny z produktem i trwałość konstrukcji. Mały odstęp między prętami (14 mm) zapobiega wpadaniu drobniejszych kawałków żywności do paleniska. Środkowy pręt wzmacniający zwiększa stabilność rusztu pod obciążeniem.

Trójwarstwowa misa paleniskowa

Konstrukcja składa się z trzech warstw: zewnętrznej misy z ponad 20 otworami wentylacyjnymi (malowana proszkowo), środkowej emaliowanej misy z uchwytyami oraz wewnętrznej galwanizowanej kratki na węgiel. Taka budowa ogranicza bezpośredni kontakt żaru z misą, co wydłuża żywotność grilla i poprawia cyrkulację powietrza, umożliwiając lepszą kontrolę temperatury.

Pokrywa z termometrem

Stalowa pokrywa malowana proszkowo wyposażona w wbudowany termometr oraz otwory wentylacyjne. Termometr umożliwia monitorowanie temperatury wewnętrznej bez zdejmowania pokrywy, co zapobiega utracie ciepła. Uchwyt z materiału BAKELITE izoluje ciepłnie, zapewniając bezpieczną obsługę. Hak z tyłu grilla pozwala zawiesić pokrywę podczas grillowania.

Mobilna konstrukcja z kółkami

Grill waży około 10 kg i posiada cztery nogi, z czego dwie wyposażone są w kółka o średnicy 16,5 cm. Umożliwia to łatwe przemieszczanie grilla po tarasie lub w ogrodzie. Dolna półka pod misą służy do przechowywania akcesoriów, węgla drzewnego lub brykietów. Stabilne nogi zapewniają bezpieczne ustawienie na równym podłożu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-20303
Marka	YATO
Kolor	Zielony
Wymiary (szer. × gł. × wys.)	65,5 × 63 × 104,5 cm
Średnica rusztu	54 cm
Wysokość rusztu	82 cm
Waga	ok. 10 kg
Grubość prętów rusztu	4 mm
Odstęp między prętami rusztu	14 mm
Grubość misy na węgiel	1 mm
Średnica kółek	16,5 cm
Materiał wykonania	Stal malowana proszkowo, chromowany ruszt
Normy bezpieczeństwa	EN 1860-1:2013 + A1:2017, raport LFGB

Zastosowanie grilla węglowego

- Grillowanie mięs, warzyw i ryb na spotkaniach rodzinnych w ogrodzie
- Przygotowywanie potraw dla większych grup podczas imprez plenerowych
- Użytkowanie na działkach rekreacyjnych i w domkach letniskowych
- Grillowanie na tarasach i w przestrzeniach ogrodowych

-
- Transport na kemping dzięki lekkiej konstrukcji i kółkom
 - Codzienne przygotowywanie posiłków na świeżym powietrzu
 - Organizacja eventów kulinarnych i pikników

Użytkowanie i konserwacja

Kontrola temperatury

Przesłona w misie pozwala regulować dopływ powietrza, co bezpośrednio wpływa na temperaturę paleniska. Większy dopływ powietrza zwiększa intensywność spalania i temperaturę, mniejszy – obniża. Termometr w pokrywie umożliwia monitorowanie temperatury bez otwierania grilla, co jest istotne przy dłuższym pieczeniu z pokrywą.

Czyszczenie rusztu chromowanego

Chromowany ruszt jest odporny na rdzę i łatwy w czyszczeniu. Po ostygnięciu wystarczy przetrzeć go szczotką drucianą lub gąbką. Regularne czyszczenie po każdym użyciu zapobiega nagromadzeniu się tłuszczu i resztek jedzenia. Chromowanie zwiększa trwałość rusztu i ułatwia utrzymanie higieny.

Zgodność z normami bezpieczeństwa

Grill spełnia normę EN 1860-1:2013 + A1:2017, która określa wymagania bezpieczeństwa dla grilli zasilanych paliwem stałym. Posiada również raport LFGB potwierdzający dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością. Oznacza to, że konstrukcja i materiały użyte do produkcji są bezpieczne dla użytkownika i nie wpływają negatywnie na żywność.