

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-weglowy-okragly-solidny-wytrzymaly-54cm-czarny-p-60012.html>

GRILL WĘGLOWY OKRĄGŁY SOLIDNY WYTRZYMAŁY 54CM CZARNY

Cena brutto	327,27 zł
Cena netto	266,07 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-20300
Kod producenta	YG-20300
Kod EAN	5906083117183
Producent	YATO

Opis produktu

Grill węglowy okrągły YATO YG-20300 – 54 cm, czarny

Okrągły grill węglowy z trójwarstwową misą paleniskową, chromowanym rusztem o średnicy 54 cm i wbudowanym termometrem w pokrywie. Konstrukcja ze stali malowanej proszkowo z systemem regulacji przepływu powietrza.

Średnica rusztu 54 cm

Waga ok. 10 kg

Wysokość robocza 82 cm

Certyfikaty LFGB, EN 1860-1

Charakterystyka techniczna grilla węglowego

Trójwarstwowa konstrukcja misy paleniskowej

Zewnętrzna warstwa ochronna zapobiega przepaleniu, środkowa emaliowana pełni funkcję paleniska, wewnętrzna galwanizowana kratka na węgiel (grubość prętów 2,5 mm) umożliwia lepszą kontrolę temperatury. Ponad 20 otworów wentylacyjnych w misie o średnicy 56,5 cm zapewnia efektywną cyrkulację powietrza podczas spalania.

Chromowany ruszt wzmocniony

Pręty o grubości 4 mm rozmieszczone co 14 mm tworzą stabilną powierzchnię grillową odporną na deformacje termiczne. Środkowy pręt wzmocniający zwiększa nośność rusztu. Chromowanie zabezpiecza przed korozją i ułatwia usuwanie przypalonych resztek.

Pokrywa z termometrem i systemem wentylacji

Wbudowany termometr umożliwia monitorowanie temperatury bez otwierania pokrywy, co zapobiega utracie ciepła. Regulowane otwory wentylacyjne pozwalają kontrolować intensywność spalania. Uchwyt z bakelitu i stali nierdzewnej pozostaje chłodny podczas użytkowania.

Mobilna konstrukcja z półką

Dwie nogi wyposażone w kółka transportowe o średnicy 16,5 cm umożliwiają przemieszczanie grilla o wadze 10 kg bez konieczności podnoszenia. Dolna półka o wymiarach 48 x 54 cm służy do przechowywania węgla, narzędzi grillowych lub talerzy.

Specyfikacja techniczna

Model	YATO YG-20300
Wymiary całkowite (szer. x gł. x wys.)	65,5 x 63 x 104,5 cm
Średnica rusztu grillowego	54 cm
Wysokość rusztu od podłoża	82 cm
Średnica miski głównej	56,5 cm
Głębokość paleniska	10,5 cm
Wymiary półki dolnej	48 x 54 cm
Średnica kółek transportowych	16,5 cm
Waga	ok. 10 kg
Materiał korpusu	Stal malowana proszkowo
Materiał rusztu	Stal chromowana
Grubość prętów rusztu	4 mm
Odstęp między prętami rusztu	14 mm
Grubość miski na węgiel	1 mm
Grubość prętów kratki na węgiel	2,5 mm
Kolor	Czarny
Certyfikaty	LFGB (kontakt z żywnością), EN 1860-1:2013 + A1:2017
Zgodność z regulacjami UE	1935/2004 (materiały kontaktujące się z żywnością)

Zastosowanie grilla węglowego 54 cm

-
- Grillowanie mięs, warzyw i ryb w ogrodzie lub na tarasie przy wysokości roboczej 82 cm
 - Przygotowywanie posiłków na campingach dzięki mobilnej konstrukcji z kółkami
 - Organizacja spotkań rodzinnych z możliwością grillowania dla 6-8 osób jednocześnie
 - Wędzenie produktów przy zamkniętej pokrywie z kontrolą temperatury termometrem
 - Pieczenie pizzy lub chleba metodą pośrednią przy regulowanej wentylacji
 - Grillowanie bezpośrednio przy otwartej pokrywie i maksymalnym przepływie powietrza
 - Użytkowanie w warunkach plenerowych dzięki odporności na warunki atmosferyczne

Regulacja temperatury i przepływu powietrza

System wentylacji składa się z trzech elementów: otworów w misie paleniskowej (ponad 20 sztuk), regulowanej przesłony w dolnej części grilla oraz otworów w pokrywie. Zwiększenie przepływu powietrza przez otwarcie przesłony i otworów w pokrywie podnosi temperaturę spalania węgla – metoda stosowana przy grillowaniu bezpośrednim steków czy kiełbas. Ograniczenie wentylacji obniża temperaturę i wydłuża czas spalania – technika wykorzystywana przy wędzeniu lub pieczeniu większych kawałków mięsa.

Termometr wbudowany w pokrywę pokazuje aktualną temperaturę w komorze grillowej bez konieczności jej otwierania. Utrzymanie stałej temperatury wymaga regulacji przepływu powietrza co 15-20 minut, szczególnie przy dłuższym grillowaniu. Trójwarstwowa misa stabilizuje temperaturę poprzez izolację termiczną między warstwami.

Znaczenie grubości prętów rusztu

Pręty o grubości 4 mm zachowują sztywność przy obciążeniu i nie ulegają deformacji pod wpływem wysokiej temperatury. Odstęp 14 mm między prętami uniemożliwia wpadanie drobniejszych kawałków jedzenia do paleniska, jednocześnie zapewniając charakterystyczne prążki na grillowanym mięsie.

Konserwacja i użytkowanie

Po każdym użyciu należy usunąć popiół z misy paleniskowej i kratki na węgiel. Chromowany ruszt wymaga oczyszczenia szczotką drucianą po ostygnięciu – resztki przypalonych produktów łatwiej usunąć, gdy ruszt jest lekko ciepły. Emaliowaną warstwę misy czyści się wilgotną szmatką bez użycia środków ściernych, które mogłyby uszkodzić powłokę.

Przed sezonem grillowym warto sprawdzić szczelność połączeń i stan powłoki malarskiej. Stal malowana proszkowo wymaga ochrony przed długotrwałym działaniem wilgoci – po sezonie grill należy przechowywać w suchym miejscu lub zabezpieczyć pokrowcem. Kółka transportowe wymagają okresowego nasmarowania, jeśli grill jest często przemieszczany.

Certyfikat LFGB i norma EN 1860-1

Raport LFGB potwierdza, że materiały mające kontakt z żywnością nie uwalniają szkodliwych substancji podczas grillowania. Norma EN 1860-1:2013 + A1:2017 określa wymagania bezpieczeństwa dla grilli węglowych, w tym stabilność konstrukcji, odporność termiczną materiałów i bezpieczeństwo użytkowania.

Warianty kolorystyczne

Grill YATO dostępny jest w pięciu wersjach kolorystycznych: czarnej (YG-20300), niebieskiej (YG-20302), zielonej (YG-20303), czerwonej (YG-20304) i szarej (YG-20301). Wszystkie warianty posiadają identyczne parametry techniczne i różnią się wyłącznie kolorem malowania proszkowego korpusu.

...