

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-weglowy-okragly-solidny-wytrzymaly-54cm-niebieski-p-60014.html>

## GRILL WĘGLOWY OKRĄGŁY SOLIDNY WYTRZYMAŁY 54CM NIEBIESKI

Cena brutto	<b>258,54 zł</b>
Cena netto	<b>210,20 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-20302</b>
Kod producenta	<b>YG-20302</b>
Kod EAN	<b>5906083117206</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Grill węglowy okrągły YATO YG-20302 – 54 cm z termometrem

Grill ogrodowy o średnicy rusztu 54 cm z trójwarstwową misą, wbudowanym termometrem w pokrywie oraz regulacją cyrkulacji powietrza. Konstrukcja ze stali malowanej proszkowo w kolorze niebieskim, wyposażona w kółka transportowe i półkę dolną na akcesoria.

Średnica rusztu 54 cm

Konstrukcja misy 3-warstwowa

Termometr w pokrywie Tak

Waga ok. 10 kg

#### Charakterystyka grilla węglowego YATO YG-20302

##### Ruszt chromowany 54 cm z wzmocnieniem

Średnica 54 cm zapewnia powierzchnię grillowania wystarczającą na przygotowanie posiłków dla 6-8 osób. Pręty o grubości 4 mm i rozstawie 14 mm zapobiegają wpadaniu mniejszych elementów do paleniska. Środkowy pręt wzmacniający zwiększa sztywność konstrukcji pod obciążeniem. Chromowanie zapewnia odporność na korozję i ułatwia czyszczenie po użyciu.

### Trójwarstwowa misa z cyrkulacją powietrza

Konstrukcja składająca się z trzech warstw – zewnętrznej, wewnętrznej i paleniska – tworzy system kanałów powietrznych. Taka budowa umożliwia kontrolowane doprowadzanie tlenu do węgla, co przekłada się na równomierne spalanie i stabilną temperaturę. Głębokość paleniska 10,5 cm pozwala na załadunek odpowiedniej ilości węgla drzewnego.

### Pokrywa z termometrem i regulacją wentylacji

Wbudowany termometr analogowy umożliwia monitorowanie temperatury wewnątrz grilla bez konieczności otwierania pokrywy, co zmniejsza straty ciepła. Otwory wentylacyjne w pokrywie pozwalają na regulację przepływu dymu i temperatury. Uchwyt wykonany z bakelitu i stali nierdzewnej pozostaje chłodny podczas użytkowania.

### Mobilność i stabilność konstrukcji

Waga około 10 kg oraz dwa kółka transportowe o średnicy 16,5 cm umożliwiają przemieszczanie grilla po ogrodzie lub tarasie. Stabilne nogi zapewniają pewne ustawienie na nierównym podłożu. Dolna półka o wymiarach 48 x 54 cm służy do przechowywania węgla, akcesoriów grillowych lub talerzy.

## Specyfikacja techniczna

Model	YATO YG-20302
Średnica rusztu	54 cm
Wymiary grilla (szer. x gł. x wys.)	65,5 x 63 x 104,5 cm
Wysokość rusztu	82 cm
Waga	ok. 10 kg
Materiał konstrukcji	Stal malowana proszkowo
Kolor	Niebieski
Materiał rusztu	Stal chromowana
Grubość prętów rusztu	4 mm
Rozstaw prętów rusztu	14 mm
Głębokość paleniska	10,5 cm
Średnica kratki na węgiel	40 cm
Wymiary półki dolnej	48 x 54 cm
Średnica kółek	16,5 cm
Wyposażenie	Termometr w pokrywie, hak na pokrywę, kółka transportowe, półka dolna
Certyfikaty	LFGB (1935/2004), EN 1860-1:2013 + A1:2017

---

## Zastosowanie grilla węglowego okrągłego

---

- Grillowanie mięs, warzyw i ryb dla rodziny i gości – powierzchnia 54 cm wystarcza na 6-8 porcji
- Spotkania towarzyskie w ogrodzie lub na tarasie – stabilna konstrukcja i estetyczny wygląd
- Pikniki i wyjazdy na działkę – waga 10 kg i kółka ułatwiają transport
- Pieczenie z pokrywą metodą pośrednią – termometr umożliwia kontrolę temperatury
- Wędzenie potraw przy niższych temperaturach – regulacja wentylacji w pokrywie
- Codzienne użytkowanie domowe – łatwe czyszczenie chromowanego rusztu
- Przygotowywanie posiłków na balkonie – kompaktowe wymiary 65,5 × 63 cm

## Konstrukcja trójwarstwowej miski

---

System trójwarstwowy składa się z trzech elementów: zewnętrznej powłoki, wewnętrznej warstwy oraz paleniska. Przestrzeń między warstwami tworzy kanały powietrzne, które:

### Jak działa cyrkulacja powietrza

Powietrze wpływa przez otwory w dolnej części grilla, przemieszcza się między warstwami miski i dociera do paleniska od spodu. Taka konstrukcja zapewnia równomierne dostarczanie tlenu do węgla, co skutkuje stabilnym żarem i wydłużonym czasem spalania. Dodatkowa przesłona regulacyjna pozwala na zwiększenie lub zmniejszenie dopływu powietrza.

## Kontrola temperatury podczas grillowania

---

Termometr wbudowany w pokrywę wyświetla temperaturę wewnątrz komory grillowej. Typowe zakresy temperatur:

- 120-150°C – wędzenie i powolne pieczenie większych kawałków mięsa
- 160-180°C – pieczenie pośrednie, np. kurczaka z pokrywą
- 200-230°C – standardowe grillowanie steków, kiełbas, warzyw
- Powyżej 250°C – szybkie opiekanie i przyrumienianie

Regulacja temperatury odbywa się poprzez dostosowanie dopływu powietrza (przesłona w dolnej części) oraz otworów wentylacyjnych w pokrywie. Większy dopływ tlenu zwiększa intensywność spalania i temperaturę.

## Bezpieczeństwo i certyfikaty

---

Grill posiada certyfikat LFGB zgodny z rozporządzeniem UE 1935/2004, co oznacza dopuszczenie materiałów do kontaktu z żywnością. Certyfikacja EN 1860-1:2013 + A1:2017 potwierdza spełnienie norm dotyczących:

### Wymagania normy EN 1860-1

Norma określa minimalne grubości blachy (zapobiega przegrzaniu i deformacji), stabilność konstrukcji (odporność na przewrócenie), bezpieczne materiały w kontakcie z żywnością oraz odpowiednie wymiary elementów konstrukcyjnych. Grill przeszedł testy obciążeniowe i termiczne zgodnie z europejskimi standardami bezpieczeństwa.

---

## Konserwacja i utrzymanie grilla

---

Chromowany ruszt należy czyścić szczotką drucianą po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepły. Resztki jedzenia usuwają się łatwiej przy podwyższonej temperaturze. Po ostygnięciu ruszt można przemyć wodą z detergentem.

Palenisko i misę wewnętrzną należy opróżniać z popiołu po całkowitym ostygnięciu. Nadmiar popiołu ogranicza cyrkulację powietrza i obniża efektywność spalania. Zewnętrzną powierzchnię malowaną proszkowo wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką.

Grill zaleca się przechowywać w suchym miejscu lub pod pokrowcem ochronnym. Powłoka malarska jest odporna na warunki atmosferyczne, ale długotrwa