

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-weglowy-okragly-solidny-wytrzymały-54cm-szary-p-60013.html>

GRILL WĘGLOWY OKRĄGŁY SOLIDNY WYTRZYMAŁY 54CM SZARY

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-20301
Kod producenta	YG-20301
Kod EAN	5906083117190
Producent	YATO

Opis produktu

Grill węglowy okrągły YATO YG-20301 – 54 cm, szary

Okrągły grill węglowy z chromowanym rusztem o średnicy 54 cm. Konstrukcja z trójwarstwową misą zapewnia lepszą cyrkulację powietrza i wydłuża żywotność urządzenia. Wyposażony w termometr, kółka transportowe i dolną półkę.

Średnica rusztu 54 cm

Grubość prętów 4 mm

Waga ok. 10 kg

Normy EN 1860-1:2013

Charakterystyka grilla węglowego YATO YG-20301

Chromowany ruszt XXL 54 cm

Średnica 54 cm zapewnia powierzchnię grillową wystarczającą dla 6-8 osób. Grube pręty o średnicy 4 mm z odstępem 14 mm między nimi zapobiegają wpadaniu mniejszych składników do paleniska. Wzmocnienie środkowym prętem zwiększa stabilność konstrukcji pod obciążeniem. Chromowanie zabezpiecza przed korozją i ułatwia czyszczenie po użyciu.

Trójwarstwowa konstrukcja misy

Zewnętrzna misa z ponad 20 otworami wentylacyjnymi nie ma bezpośredniego kontaktu z żarem, co chroni ją przed przepaleniem. Środkowa emaliowana misa pełni funkcję paleniska z dodatkowymi otworami wentylacyjnymi. Wewnętrzna galwanizowana kratka na węgiel ogranicza kontakt żaru z paleniskiem, umożliwiając precyzyjną kontrolę temperatury i wydłużając żywotność urządzenia.

Pokrywa z termometrem i regulacją

Wbudowany termometr umożliwia monitorowanie temperatury wewnątrz grilla bez konieczności otwierania pokrywy. Otwory wentylacyjne w pokrywie pozwalają regulować natężenie dymu i przepływ powietrza. Uchwyt wykonany z bakelitu i stali nierdzewnej pozostaje chłodny podczas grillowania, zapewniając bezpieczną obsługę.

Mobilność i funkcjonalność

Dwie nogi wyposażone w kółka transportowe umożliwiają łatwe przemieszczanie grilla o wadze około 10 kg. Hak z tyłu konstrukcji pozwala zawiesić pokrywę z boku misy podczas grillowania. Dolna półka zapewnia miejsce do przechowywania węgla, akcesoriów grillowych i przypraw w zasięgu ręki.

Specyfikacja techniczna

Model	YATO YG-20301
Wymiary (szer. × gł. × wys.)	65,5 × 63 × 104,5 cm
Średnica rusztu	54 cm
Wysokość rusztu	82 cm
Głębokość paleniska	10,5 cm
Grubość prętów rusztu	4 mm
Odstęp między prętami	14 mm
Waga	ok. 10 kg
Materiał konstrukcji	Stal malowana proszkowo
Materiał rusztu	Stal chromowana
Kolor	Szary
Wyposażenie dodatkowe	Termometr, kółka transportowe, dolna półka, hak na pokrywę
Zgodność z normami	EN 1860-1:2013 + A1:2017, LFGB (kontakt z żywnością)

Zastosowanie grilla węglowego

- Grillowanie mięs – steki, żeberka, kiełbaski, hamburgery dla 6-8 osób
- Przygotowywanie warzyw – papryka, cukinia, bakłażan, szparagi na ruszcie

-
- Ryby i owoce morza – całe ryby, filety, krewetki wymagające precyzyjnej kontroli temperatury
 - Spotkania rodzinne i towarzyskie w ogrodzie lub na tarasie
 - Camping i pikniki – mobilna konstrukcja ułatwia transport
 - Grillowanie metodą pośrednią z zamkniętą pokrywą – większe kawałki mięsa
 - Wędzenie potraw przy użyciu drewna lub wiórów drzewnych
 - Sezonowe użytkowanie na działce lub w domowym ogrodzie

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym grillowaniem należy wypalić grill przez około 30 minut z zamkniętą pokrywą bez produktów spożywczych. Usuwa to ewentualne pozostałości produkcyjne i utwardza powłokę ochronną. Po ostygnięciu przetrzeć ruszt wilgotną szmatką.

Regulacja temperatury

Temperatura wewnątrz grilla zależy od ilości węgla i przepływu powietrza. Otwory wentylacyjne w misie i pokrywie pozwalają regulować natężenie spalania – większy dopływ powietrza zwiększa temperaturę. Trójwarstwowa konstrukcja misy umożliwia precyzyjne sterowanie żarem poprzez zmianę położenia węgla na kratce wewnętrznej.

Czyszczenie po użyciu

Po ostygnięciu należy usunąć popiół z paleniska i wyczyścić ruszt szczotką drucianą. Chromowana powierzchnia rusztu ułatwia usuwanie resztek żywności. Emaliowana misa środkowa wymaga delikatnego czyszczenia bez użycia ściernych środków, które mogłyby uszkodzić powłokę. Zewnętrzną powierzchnię można przetrzeć wilgotną szmatką.

Przechowywanie

Grill należy przechowywać w suchym miejscu, zabezpieczonym przed opadami. Pokrycie grilla plandeką ochronną wydłuża żywotność powłoki lakierniczej. Przed sezonem warto sprawdzić stan rusztu i w razie potrzeby oczyścić z ewentualnej rdzy szczotką drucianą.

Certyfikaty i normy bezpieczeństwa

Grill węglowy YATO YG-20301 spełnia wymagania normy EN 1860-1:2013 + A1:2017 dotyczącej grilli węglowych i posiada raport LFGB potwierdzający zgodność z rozporządzeniem europejskim 1935/2004 o materiałach kontaktujących się z żywnością. Certyfikaty gwarantują bezpieczeństwo użytkowania i brak migracji szkodliwych substancji do grillowanych

produktów.