

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-weglowy-okragly-z-pokrywa-41cm-99918-lund-p-48981.html>

grill węglowy okrągły z pokrywą 41cm 99918 LUND

Cena brutto	90,37 zł
Cena netto	73,47 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	99918
Kod producenta	99918
Kod EAN	5906083093449
Producent	Lund

Opis produktu

Grill węglowy okrągły z pokrywą 41cm LUND 99918

Przenośny grill węglowy o okrągłej konstrukcji z emaliowaną misą paliwową i chromowanym rusztem. Model wyposażony w system regulacji cyrkulacji powietrza oraz galwanizowany popielnik, certyfikowany zgodnie z normą EN 1860-1:2013 + A1:2017.

Średnica rusztu 41 cm

Grubość blachy 0,8 mm

Wysokość paleniska 57 cm

Masa 3,9 kg

Charakterystyka grilla węglowego LUND 99918

Emaliowana misa paleniskowa

Powłoka emaliowana o grubości blachy 0,8 mm zapewnia odporność na wysoką temperaturę i korozję. Głębokość paleniska 15,5 cm pozwala na utrzymanie odpowiedniej warstwy węgla drzewnego, co przekłada się na stabilną temperaturę grillowania w zakresie 180-250°C.

Chromowany ruszt stalowy

Ruszt o średnicy 41 cm i grubości 2,5 mm wyposażony w dwa uchwyty ułatwiające demontaż. Chromowanie zwiększa odporność na przywieranie żywności i ułatwia czyszczenie po użyciu. Powierzchnia grillowania wynosi około 1320 cm², co odpowiada grillowaniu dla 3-4 osób.

System regulacji cyrkulacji powietrza

Przesłona w dolnej części grilla umożliwia kontrolę napływu tlenu do paleniska. Zwiększenie dopływu powietrza intensyfikuje spalanie i podnosi temperaturę, zmniejszenie spowalnia proces i obniża żar. Kratka na węgiel dodatkowo poprawia wentylację warstwy paleniska.

Przenośna konstrukcja z systemem transportowym

Trzy metalowe nóżki stabilizują grill na nierównym podłożu. Dwa kółka transportowe oraz uchwyty z tworzywa BAKELITE (odpornego na wysoką temperaturę) umożliwiają przemieszczanie grilla o masie 3,9 kg bez konieczności całkowitego wychłodzenia.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 99918
Typ grilla	Węglowy, przenośny, okrągły
Wymiary całkowite (szer. x gł. x wys.)	48 x 44 x 73 cm
Średnica rusztu	41 cm
Grubość rusztu	2,5 mm
Wysokość paleniska	57 cm
Głębokość paleniska	15,5 cm
Materiał konstrukcji	Stal malowana proszkowo
Grubość blachy	0,8 mm
Wykończenie paleniska	Emaliowane
Materiał rusztu	Stal chromowana
Pokrywa	Tak, emaliowana z uchwytem i hakiem
Popielnik	Tak, galwanizowany
Półka dolna	Tak
Przesłona regulacji powietrza	Tak
Kółka transportowe	2 szt.
Liczba uchwytów	2 szt. (BAKELITE)
Masa	3,9 kg
Kolor	Czarny
Certyfikat	EN 1860-1:2013 + A1:2017, raport LFGB

Zastosowanie grilla węglowego

- Grillowanie mięs, warzyw i ryb w ogrodzie i na tarasie
- Przenośne grillowanie podczas wyjazdów na działkę
- Grillowanie w warunkach kemping i biwak
- Przygotowywanie posiłków na świeżym powietrzu dla 3-4 osób
- Grillowanie bezpośrednio przy wysokiej temperaturze
- Grillowanie pośrednie z zamkniętą pokrywą (efekt pieczenia)
- Szybkie rozpalenie dzięki systemowi regulacji powietrza

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do grillowania

Przed pierwszym użyciem należy wypalić grill przez 30 minut z zamkniętą pokrywą w celu usunięcia pozostałości produkcyjnych. Warstwa węgla drzewnego powinna wynosić 5-7 cm dla optymalnego spalania. Pełne rozpalenie węgla zajmuje około 20-25 minut przy otwartej przesłonie cyrkulacji powietrza.

Czyszczenie i przechowywanie

Po całkowitym wychłodzeniu należy opróżnić galwanizowany popielnik i usunąć pozostałości z rusztu szczotką stalową. Emaliowane powierzchnie czyścić wilgotną szmatką bez środków ściernych. Grill przechowywać w suchym miejscu lub pod pokrowcem ochronnym. Chromowany ruszt można myć w zmywarce.

Bezpieczeństwo użytkowania

Grill ustawić na stabilnym, niepalnym podłożu w odległości minimum 2 metrów od materiałów łatwopalnych. Nie używać wewnątrz pomieszczeń ani w miejscach o ograniczonej wentylacji ze względu na emisję tlenku węgla. Uchwyty BAKELITE chronią przed oparzeniami, ale zaleca się użycie rękawic termicznych przy obsłudze rozgrzanego grilla.

Produkty powiązane

Do grilla LUND 99918 zaleca się: węgiel drzewny kawałkowy lub brykiet (3-4 kg na jedno grillowanie), podpałki ekologiczne, szczotka stalowa do czyszczenia rusztu, rękawice termiczne, pokrowiec ochronny o średnicy minimum 50 cm.

...