

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-weglowy-regulacja-rusztu-45x40cm-99905-lund-p-47248.html>

GRILL WĘGLOWY REGULACJA RUSZTU 45X40CM 99905 Lund

Cena brutto	144,37 zł
Cena netto	117,37 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	99905
Kod producenta	99905
Kod EAN	5906083093241
Producent	Lund

Opis produktu

Grill węglowy Lund 99905 z regulacją rusztu 45x40 cm

Grill węglowy wyposażony w chromowany ruszt o powierzchni 45x40 cm oraz system regulacji wysokości kratki paleniska. Konstrukcja z emaliowanej blachy z półkami bocznymi i dolną oraz kółkami transportowymi zapewnia mobilność i wygodę użytkowania.

Powierzchnia grillowania 45 x 40 cm

Regulacja wysokości paleniska Do 3,5 cm

Wysokość robocza 72 cm

Waga 8,1 kg

Charakterystyka grilla węglowego z regulacją

Chromowany ruszt grillowy

Ruszt o wymiarach 45x40 cm wykonany z chromowanej stali. Chromowanie zwiększa odporność na korozję i ułatwia czyszczenie powierzchni po grillowaniu. Wymiary rusztu pozwalają na jednoczesne przygotowanie potraw dla 4-6 osób.

Regulacja wysokości kratki paleniska

Mechanizm pozwala na zmianę odległości węgla od rusztu w zakresie do 3,5 cm. Regulacja wysokości paleniska umożliwia kontrolę intensywności grillowania poprzez zwiększenie lub zmniejszenie odległości źródła ciepła od potraw.

Emaliowana misa i pokrywa

Misa paleniska oraz pokrywa wykonane z emaliowanej blachy. Powłoka emaliowa zwiększa odporność na wysoką temperaturę i działanie warunków atmosferycznych. Pokrywa z uchwytem umożliwia grillowanie metodą pośrednią z wykorzystaniem dymu.

System półek i mobilność

Konstrukcja wyposażona w półki boczne oraz dolną półkę magazynową. Kółka transportowe ułatwiają przemieszczanie grilla po tarasie lub do miejsca przechowywania. Waga 8,1 kg pozwala na łatwą obsługę przez jedną osobę.

Specyfikacja techniczna

Model	Lund 99905
Wymiary rusztu grillowego	45 x 40 cm
Wysokość grilla	72 cm
Zakres regulacji kratki paleniska	Do 3,5 cm
Materiał rusztu	Stal chromowana
Materiał misy i pokrywy	Emaliowana blacha
Materiał konstrukcji	Blacha proszkowana (czarna)
Wyposażenie dodatkowe	Półki boczne, półka dolna, kółka transportowe
Waga	Ok. 8,1 kg
Norma bezpieczeństwa	EN 1860-1:2013 + A1:2017

Zastosowanie grilla węglowego

- Grillowanie steków, burgerów i kiełbas na tarasie lub w ogrodzie
- Przygotowywanie ryb i owoców morza wymagających precyzyjnej kontroli temperatury
- Pieczenie warzyw i grzybów metodą bezpośrednią
- Wędzenie potraw pod pokrywą z wykorzystaniem drewna lub zrębków
- Organizacja grillowania dla rodziny i znajomych (4-6 osób)
- Użytkowanie na działce, kempingu lub podczas wyjazdów plenerowych
- Grillowanie na balkonie w zabudowie jednorodzinnej (zgodnie z regulaminem)

Kontrola temperatury podczas grillowania

Regulacja wysokości kratki paleniska w zakresie do 3,5 cm pozwala na dostosowanie intensywności grillowania do rodzaju potraw. Przybliżenie węgla do rusztu zwiększa temperaturę i przyspiesza proces przyrumieniania - metoda zalecana dla cienkich steków i warzyw. Oddalenie paleniska obniża temperaturę, co umożliwia dłuższe grillowanie grubszych kawałków mięsa bez przypalania powierzchni.

Pokrywa z uchwytem pozwala na grillowanie metodą pośrednią, w której ciepło krąży wokół potrawy podobnie jak w piekarniku. Metoda ta sprawdza się przy przygotowywaniu większych kawałków mięsa, kurczaka w całości oraz potraw wymagających dłuższego czasu obróbki termicznej.

Certyfikacja bezpieczeństwa

Grill spełnia wymagania normy EN 1860-1:2013 + A1:2017, która określa wymogi bezpieczeństwa dla grilli węglowych i grilli na drewno przeznaczonych do użytku domowego. Norma obejmuje stabilność konstrukcji, odprowadzanie dymu, bezpieczeństwo materiałów oraz instrukcje użytkowania.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy wypalić grill bez potraw przez około 30 minut w celu usunięcia pozostałości produkcyjnych. Chromowany ruszt wymaga czyszczenia szczotką drucianą po każdym grillowaniu, najlepiej gdy jest jeszcze ciepły. Emaliowaną misę i pokrywę należy czyścić wilgotną szmatką po ostygnięciu grilla.

Kratka paleniska wymaga regularnego usuwania popiołu, co zapewnia właściwą cyrkulację powietrza i kontrolę temperatury. Kółka transportowe oraz mechanizm regulacji należy okresowo sprawdzać pod kątem swobodnego działania. Grill należy przechowywać w suchym miejscu lub pod pokrowcem ochronnym, co wydłuża żywotność powłoki emaliowej i elementów stalowych.

Produkty uzupełniające

Do grilla węglowego zaleca się węgiel drzewny lub brykiet węglowy, szczotkę drucianą do czyszczenia rusztu, rękawice termoodporne, podpałki ekologiczne oraz pokrowiec ochronny dostosowany do wymiarów grilla. Termometr do mięsa ułatwia kontrolę temperatury wewnętrznej grillowanych potraw.