

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-weglowy-z-polkami-ruszt-53x33cm-99911-lund-p-47646.html>

grill węglowy z półkami, ruszt 53x33cm 99911 LUND

Cena brutto	125,99 zł
Cena netto	102,43 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	99911
Kod producenta	99911
Kod EAN	5906083093333
Producent	Lund

Opis produktu

Grill węglowy Lund 99911 z półkami bocznymi i rusztem 53x33 cm

Przełny grill węglowy o prostokątnej konstrukcji z chromowanym rusztem i regulacją wysokości. Wyposażony w składane półki boczne, drewnianą półkę dolną oraz kółka transportowe, zapewnia funkcjonalność i mobilność podczas grillowania w ogrodzie lub na działce.

Rozmiar rusztu 53 × 33 cm

Regulacja wysokości 4 poziomy

Palenisko Emaliowane porcelanowo

Masa całkowita 6,9 kg

Charakterystyka grilla węglowego Lund 99911

Chromowany ruszt z regulacją wysokości

Ruszt stalowy o wymiarach 53 × 33 cm i grubości 3 mm, chromowany dla zwiększenia odporności na korozję. 4-stopniowa regulacja wysokości pozwala dostosować odległość od żaru do rodzaju potraw – niższe ustawienie dla intensywnego opiekania mięsa, wyższe dla delikatniejszych produktów wymagających wolniejszego przygotowania.

Palenisko emaliowane porcelanowo

Stalowe palenisko pokryte porcelanową emalią zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła i odporność na wysokie temperatury. Emaliowana powierzchnia ułatwia usuwanie osadów po grillowaniu i zwiększa trwałość konstrukcji w porównaniu do malowanych powiązań, które mogą łuszczyć się pod wpływem żaru.

Składane półki boczne i drewniana półka dolna

Dwie składane półki boczne powiększają powierzchnię roboczą podczas grillowania i mogą zostać złożone w celu zmniejszenia gabarytu grilla podczas przechowywania. Drewniana półka dolna zapewnia dodatkowe miejsce na przechowywanie węgla, akcesoriów grillowych lub naczyń.

Mobilność i stabilność konstrukcji

Dwa kółka transportowe umieszczone z jednej strony grilla umożliwiają łatwe przemieszczanie bez konieczności podnoszenia całego urządzenia. Cztery metalowe nóżki zapewniają stabilne ustawienie na nierównym podłożu. Masa 6,9 kg pozwala na swobodne przenoszenie grilla między lokalizacjami.

Kratka do podgrzewania i osłona przeciwwietrzna

Kratka podgrzewająca o wymiarach 45 × 8 cm umożliwia utrzymywanie gotowych potraw w odpowiedniej temperaturze lub podgrzewanie bułek. Osłona przeciwwietrzna chroni płomień węgla przed zdmuchnięciem podczas grillowania w warunkach wietrznych, co zapewnia stabilność temperatury i skraca czas przygotowania posiłków.

Specyfikacja techniczna

Model	Lund 99911
Typ grilla	Węglowy, przenośny
Wymiary całkowite	106 × 44 × 82 cm
Rozmiar rusztu	53 × 33 cm
Grubość rusztu	3 mm
Materiał rusztu	Stal chromowana
Rozmiar kratki podgrzewającej	45 × 8 cm
Wysokość paleniska	65 cm
Materiał paleniska	Stal emaliowana porcelanowo
Grubość blachy	0,8 mm

Wykończenie konstrukcji	Malowana proszkowo na czarno
Regulacja wysokości rusztu	4 poziomy
Liczba kółek transportowych	2
Liczba nóżek stabilizujących	4 metalowe
Masa	6,9 kg
Kolor	Czarny
Certyfikaty	Raport LFGB, zgodność z EN 1860-1:2013 + A1:2017
Montaż	Wymaga samodzielnego złożenia, instrukcja w języku polskim

Zastosowanie grilla Lund 99911

- Grillowanie mięs, warzyw i ryb w ogrodzie przydomowym
- Organizacja spotkań grillowych na działce lub tarasie
- Grillowanie podczas wyjazdów na kemping lub do domku letniskowego
- Przygotowywanie posiłków na świeżym powietrzu dla rodziny i znajomych
- Użytkowanie w warunkach domowych jako podstawowy grill węglowy
- Grillowanie w miejscach z dostępem do równego podłoża umożliwiającego stabilne ustawienie

Użytkowanie i konserwacja grilla węglowego

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym grillowaniem należy złożyć grill zgodnie z dołączoną instrukcją montażu w języku polskim. Po montażu zaleca się przeprowadzenie wypalenia – rozpalenie węgla i pozostawienie grilla bez jedzenia przez 20-30 minut w celu usunięcia ewentualnych zabrudzeń produkcyjnych. Chromowany ruszt można dodatkowo przetrzeć olejem spożywczym dla zabezpieczenia powierzchni.

Regulacja temperatury grillowania

Temperatura grillowania kontrolowana jest poprzez ilość rozłożonego węgla oraz wybór jednego z 4 poziomów wysokości rusztu. Niższe ustawienie rusztu zapewnia temperatury powyżej 250°C odpowiednie do szybkiego opiekania steków. Wyższe poziomy obniżają temperaturę do 150-200°C, co jest przydatne przy grillowaniu większych kawałków mięsa lub warzyw wymagających dłuższego czasu przygotowania.

Czyszczenie i konserwacja

Po każdym użyciu należy usunąć resztki popiołu z kratki paleniska. Chromowany ruszt czyści się szczotką drucianą po ostygnięciu. Emaliowane palenisko można przecierać wilgotną szmatką – warstwa porcelanowa jest odporna na zabrudzenia i nie wymaga intensywnego szorowania. Półki boczne i drewnianą półkę dolną należy chronić przed długotrwałym działaniem wilgoci. Grill przechowywany na zewnątrz powinien być zabezpieczony pokrowcem lub umieszczony pod zadaszeniem.

Zgodność z normami bezpieczeństwa

Grill Lund 99911 posiada raport LFGB potwierdzający zgodność z wymogami dotyczącymi materiałów mających kontakt z żywnością oraz spełnia normę EN 1860-1:2013 + A1:2017 określającą wymagania bezpieczeństwa dla grilli barbecue zasilanych paliwem stałym. Norma ta obejmuje stabilność konstrukcji, odporność termiczną materiałów oraz bezpieczeństwo użytkowania.

Produkty uzupełniające do grilla węglowego

Do efektywnego użytkowania grilla węglowego zaleca się posiadanie węgla drzewnego lub brykietu, podpałek ekologicznych, szczotki do czyszczenia rusztu oraz narzędzi grillowych (szczypce, łopatka, widelec). Przydatny może być także pokrowiec ochronny dostosowany do wymiarów grilla oraz rękawice termiczne do obsługi gorącego rusztu.
