

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-weglowy-z-wedzarnia-xxl-64x37-99587-lund-p-14337.html>

GRILL WĘGLOWY Z WĘDZARNIĄ XXL, 64X37 99587 LUND

Cena brutto	495,14 zł
Cena netto	402,55 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	99587
Kod producenta	99587
Kod EAN	5906083033629
Producent	Lund

Opis produktu

Grill węglowy z wędzarnią XXL LUND 99587

Wielofunkcyjny grill ogrodowy łączący tradycyjne grillowanie z możliwością wędzenia potraw. Model XXL oferuje dużą powierzchnię roboczą i dodatkowe wyposażenie do przygotowywania posiłków na świeżym powietrzu.

Powierzchnia grillowania 64 × 37 cm + 33 × 33 cm

Wysokość paleniska 85,5 cm

Wymiary całkowite 112 × 64 × 124 cm

Materiał konstrukcji Stal emaliowana

Charakterystyka grilla węglowego LUND 99587

Dwupoziomowa powierzchnia grillowania

Duży ruszt o wymiarach 64 × 37 cm zapewnia przestrzeń do jednoczesnego przygotowania potraw dla większej grupy osób. Dodatkowy mały ruszt 33 × 33 cm umożliwia wędzenie lub grillowanie w różnych temperaturach. Emaliowane ruszty ułatwiają czyszczenie i zapobiegają przypalaniu się potraw.

Funkcja wędzenia i kontrola temperatury

Konstrukcja z kominem i obrotowym otworem wentylacyjnym pozwala na precyzyjną regulację cyrkulacji powietrza. Wbudowany termometr umożliwia monitorowanie temperatury wewnątrz komory grillowej. Regulowany ciąg w popielniczku wpływa na intensywność spalania węgla drzewnego.

Emaliowana konstrukcja stalowa

Misa paleniska i ruszty wykonane ze stali pokrytej emalią zapewniają odporność na wysokie temperatury i korozję. Proszkowo lakierowana konstrukcja w kolorze czarnym chroni przed warunkami atmosferycznymi. Stabilna budowa o wysokości paleniska 85,5 cm umożliwia wygodną pracę przy grillu.

Wyposażenie dodatkowe i mobilność

Kratka do podgrzewania o wymiarach 59 × 21 cm służy do utrzymywania temperatury gotowych potraw. Dwie metalowe półki – frontowa i dolna – zapewniają miejsce na przybory, talerze i przyprawy. Dwa kółka ułatwiają przemieszczanie grilla po ogrodzie lub tarasie.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	99587
Powierzchnia grillowania – ruszt główny	64 × 37 cm
Powierzchnia grillowania – ruszt dodatkowy	33 × 33 cm
Kratka do podgrzewania	59 × 21 cm
Wysokość paleniska	85,5 cm
Wymiary całkowite (dł. × szer. × wys.)	112 × 64 × 124 cm
Materiał konstrukcji	Stal proszkowana
Materiał misy i rusztów	Stal emaliowana
Kolor	Czarny
Termometr	Tak
Komin	Tak
Popielnik z regulacją ciągu	Tak
Obrotowy otwór wentylacyjny	Tak
Półka frontowa	1 metalowa, stała
Półka dolna	1 metalowa, stała
Liczba kółek	2
Uchwyt boczny	Tak
Drewniane rączki	3
Pokrywa	Tak
Funkcja wędzarni	Tak

Montaż	Samodzielny, z instrukcją
--------	---------------------------

Zastosowanie grilla węglowego z wędzarnią

- Grillowanie mięsa, warzyw i ryb na dużej powierzchni roboczej
- Wędzenie kiełbas, boczku, sera i ryb w temperaturze kontrolowanej
- Przygotowywanie potraw metodą indirect grilling – z pośrednim źródłem ciepła
- Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury gotowych dań na kratce pomocniczej
- Organizacja grillowania dla większych grup rodzinnych lub towarzyskich
- Wykorzystanie na tarasach, w ogrodach przydomowych i na działkach rekreacyjnych
- Sezonowe przygotowywanie posiłków na świeżym powietrzu w okresie wiosenno-letnim

Użytkowanie i konserwacja

Rozpalanie i regulacja temperatury

Węgiel drzewny należy układać na metalowej płycie w misie paleniska. Regulacja ciągu w popielniczkę oraz obrotowy otwór wentylacyjny w pokrywie pozwalają kontrolować natężenie spalania. Większy dopływ powietrza zwiększa temperaturę, zmniejszenie – obniża i umożliwia wędzenie. Termometr wskazuje aktualną temperaturę w komorze grillowej.

Czyszczenie i przechowywanie

Emaliowane ruszty należy czyścić szczotką stalową po ostygnięciu. Popielnik wymaga regularnego opróżniania po każdym użyciu. Metalowe powierzchnie można przemywać wodą z detergentem, unikając ściernych środków czyszczących. W okresie zimowym zaleca się przechowywanie grilla w pomieszczeniu zamkniętym lub pod pokrowcem ochronnym.

Montaż

Produkt dostarczany w kartonie z instrukcją montażu. Wymaga samodzielnego złożenia konstrukcji z przygotowanych elementów. Proces montażu obejmuje połączenie ramy, zamocowanie półek, kółek oraz instalację komina i pokrywy. Zalecane narzędzia: klucze płaskie lub nasadowe według instrukcji.

Produkty powiązane

Węgiel drzewny, brykiety do grillowania, zrębki do wędzenia (buk, orzech, jabłoń), szczotki do czyszczenia rusztów, rękawice grillowe, termometry kuchenne, pokrowce ochronne na grille ogrodowe.

