

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/kamien-na-pizze-do-grilli-p-60122.html>



KAMIEŃ NA PIZZĘ DO GRILLI

Cena brutto	76,88 zł
Cena netto	62,50 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-20024
Kod producenta	YG-20024
Kod EAN	5906083114465
Producent	YATO

Opis produktu

Kamień na pizzę do grilli YATO YG-20024

Kamień do pizzy wykonany z kordierytu, przeznaczony do grilli gazowych. Zapewnia równomierne nagrzewanie i długie utrzymanie temperatury, co pozwala uzyskać chrupiący spód pizzy oraz równomierne wypieczenie ciasta.

Materiał Kordieryt

Wymiary 30,5 × 30,5 × 10 cm

Średnica płyty 30 cm

Uchwyty 2 szt.

Charakterystyka kamienia do pizzy

Materiał kordierytowy

Kordieryt to ceramika techniczna o niskim współczynniku rozszerzalności termicznej, co oznacza odporność na pękanie przy gwałtownych zmianach temperatury. Wytrzymuje temperatury powyżej 1000°C i charakteryzuje się długą żywotnością przy regularnym użytkowaniu na grillu.

Równomierne rozprowadzanie ciepła

Struktura kamienia absorbuje ciepło z palników grilla i równomiernie je rozprowadza po całej powierzchni. Eliminuje to punkty przegrzania i zapewnia jednolite wypieczenie pizzy od środka do brzegów.

Retencja temperatury

Kamień kordierytowy po nagraniu długo utrzymuje temperaturę, co pozwala na pieczenie kilku pizz kolejno bez konieczności ponownego nagrzewania. Skraca to czas przygotowania i zapewnia stabilne warunki pieczenia.

Funkcjonalne uchwyty

Dwa uchwyty po bokach kamienia umożliwiają bezpieczne przenoszenie rozgrzanego elementu. Konstrukcja uchwytów pozwala na stabilny chwyt nawet przy użyciu rękawic grillowych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-20024
Marka	YATO
Materiał	Kordieryt
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	30,5 x 30,5 x 10 cm
Średnica płyty grzewczej	30 cm
Liczba uchwytów	2
Kompatybilność	Grille gazowe YATO: YG-20003, YG-20008, YG-20015, YG-20016, YG-20031, YG-20032

Zastosowanie kamienia do pizzy

- Pieczenie pizzy na grillu gazowym z chrupiącym spodem
- Przygotowanie focacci i placków chlebowych
- Pieczenie świeżego chleba i bułek
- Wypieki ciast drożdżowych i ciastek
- Zapiekanki i tarty na cieście kruchym
- Podgrzewanie pieczywa i tortilli
- Pieczenie warzyw i owoców wymagających równomiernego ciepła

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie kamienia do pierwszego użycia

Przed pierwszym użyciem kamień należy umyć ciepłą wodą bez detergentów i pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Pierwsze nagrzewanie powinno odbywać się stopniowo, zwiększając temperaturę co 5-10 minut, aby materiał się ustabilizował.

Sposób użycia na grillu

Kamień umieszcza się na ruszcie grilla i nagrzewa przez 20-30 minut przed położeniem pizzy. Temperatura powierzchni powinna wynosić 250-300°C dla optymalnych rezultatów. Pizza piecze się 6-10 minut w zależności od grubości ciasta.

Czyszczenie kamienia

Po ostygnięciu kamień czyści się mechanicznie – szczotką lub skrobakiem do usunięcia resztek jedzenia. Nie należy używać detergentów ani myć w zmywarce, ponieważ kordieryt wchłania substancje chemiczne. Plamy usuwają się poprzez wypalenie przy wysokiej temperaturze.

Sprawdzanie kompatybilności z grillem

Przed zakupem należy zmierzyć powierzchnię grilla – kamień o wymiarach 30,5 × 30,5 cm wymaga odpowiedniej przestrzeni z zachowaniem kilku centymetrów odstępu od krawędzi dla cyrkulacji powietrza. Kompatybilny z modelami grilli o szerokości rusztu minimum 35 cm.

Produkty powiązane

Do użytkowania kamienia przydatne są: łopatką do pizzy (peel) ułatwiająca przekładanie ciasta, rękawice termiczne do bezpiecznego manipulowania rozgrzanym kamieniem oraz skrobak do czyszczenia powierzchni kamienia po użyciu.