

Dane aktualne na dzień: 03-07-2026 16:50

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/kosz-do-grillowania-2szt-p-60104.html>



KOSZ DO GRILLOWANIA - 2SZT

Cena brutto	24,19 zł
Cena netto	19,67 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	99835
Kod producenta	99835
Kod EAN	5906083116339
Producent	Lund

Opis produktu

Kosz do grillowania Lund - 2 szt. (model 99835)

Zestaw dwóch stalowych koszy grillowych typu rolka, przeznaczonych do bezpiecznego grillowania drobnych składników. Wykonane ze stali nierdzewnej SS430, zapewniają zamknięcie produktów przed wypadnięciem przez ruszt oraz równomierne opiekanie dzięki możliwości obracania.

Materiał **Stal nierdzewna SS430**

Wymiary **Ø 9 cm × 20 cm**

Ilość w zestawie **2 sztuki + haczyk**

Waga jednostkowa **108 g**

Charakterystyka koszy do grillowania

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS430

Stal nierdzewna SS430 charakteryzuje się odpornością na wysokie temperatury grilla (do 800°C) oraz korozję. Materiał nie wchodzi w reakcje z kwasami zawartymi w marynowanych produktach, zachowuje właściwości mechaniczne po wielokrotnym nagrzewaniu i chłodzeniu. Grubość prętów zapewnia stabilność konstrukcji przy obracaniu.

System zamykania typu rolka

Cylindryczna konstrukcja z zamkniętym mechanizmem uniemożliwia wypadanie składników przez boki lub szpary. Umożliwia swobodne obracanie kosza o 360° bez otwierania, co zapewnia równomierne opiekanie wszystkich powierzchni produktów. Szczególnie istotne przy grillowaniu krewetek, pokrojonych warzyw czy małych kawałków mięsa.

Dołączony haczyk do obsługi

Metalowy haczyk pozwala na zdejmowanie rozgrzanych koszy z rusztu bez bezpośredniego kontaktu z gorącym materiałem. Ułatwia obracanie podczas grillowania oraz przenoszenie na talerz. Redukuje ryzyko poparzeń i umożliwia kontrolę stanu potraw bez otwierania kosza.

Kompatybilność z różnymi typami grilli

Średnica 9 cm i długość 20 cm pozwalają na użycie na większości grilli węglowych, gazowych i elektrycznych. Kosze mieszczą się na standardowych rusztach o rozstawie prętów 1-2 cm. Mogą być stosowane również na grillach kamiennych i płytach grillowych z otworami.

Specyfikacja techniczna

Marka	Lund
Model	99835
Materiał wykonania	Stal nierdzewna SS430
Średnica kosza	9 cm
Długość kosza	20 cm
Waga pojedynczego kosza	108 g
Ilość sztuk w zestawie	2
Akcesoria w zestawie	Haczyk do obracania i zdejmowania
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Typ konstrukcji	Zamykana rolka cylindryczna

Zastosowanie koszy grillowych

- Grillowanie pokrojonych warzyw: cukinia, bakłażan, papryka, cebula, szparagi, pomidorki koktajlowe
- Opiekanie małych kawałków mięsa: kostka z kurczaka, marynowane kęski wieprzowiny lub wołowiny
- Przygotowywanie owoców morza: krewetki, kalmary, kawałki ryby, małże
- Grillowanie kiełbasek i parówek bez ryzyka stoczenia się z rusztu
- Opiekanie pieczarek, zarówno całych jak i faszerowanych
- Grillowanie sera halloumi lub paneer, który nie przywiera do powierzchni
- Przygotowywanie grillowanych owoców: ananas, brzoskwinie, nektarynki

-
- Opiekanie orzechów, kasztanów lub nasion dyni na grillu

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym grillowaniem należy umyć kosze w ciepłej wodzie z płynem do naczyń, spłukać i osuszyć. Można przeprowadzić wstępne wypalenie na grillu przez 5 minut w celu usunięcia ewentualnych pozostałości produkcyjnych.

Sposób napętniania

Produkty należy układać luźno, wypełniając około 70-80% objętości kosza. Zbyt gęste upakowanie utrudnia przepływ gorącego powietrza i równomierne opiekanie. Kawałki powinny być podobnej wielkości dla jednolitego stopnia wypieczenia.

Technika grillowania

Zamknięty kosz układa się na rozgrzanym ruszcie. Obracanie co 3-5 minut zapewnia równomierne opiekanie. W przypadku grillowania warzyw czas wynosi 10-15 minut, mięsa 15-20 minut w zależności od wielkości kawałków. Haczyk pozwala na bezpieczną kontrolę bez otwierania.

Czyszczenie po użyciu

Po ostygnięciu kosze można myć w zmywarce w standardowym programie. Ręczne czyszczenie: namoczenie w ciepłej wodzie z detergentem, wyszorowanie szczotką do grilla, spłukanie i osuszenie. Resztki przypalonego jedzenia usuwa się szczotką drucianą lub gąbką ścierną.

Przechowywanie

Kosze należy przechowywać w suchym miejscu. Stal SS430 jest odporna na korozję, ale długotrwały kontakt z wilgocią może powodować przebarwienia. Po sezonie grillowym zaleca się lekkie natłuszczenie olejem spożywczym przed schowaniem.