

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/plyta-zeliwna-do-grilla-gazowego-lund-99659-lund-p-25213.html>

Płyta żeliwna do grilla gazowego lund 99659 LUND

Cena brutto	62,54 zł
Cena netto	50,85 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	99659
Kod producenta	99659
Kod EAN	5906083063497
Producent	Lund

Opis produktu

Płyta żeliwna do grilla gazowego Lund 99659

Dwustronna płyta grillowa z żeliwa o wymiarach 27 x 39 cm, dedykowana do grilli gazowych marki Lund. Akcesoria żeliwne do grilla umożliwiają przygotowywanie potraw wymagających płaskiej powierzchni grzewczej.

Materiał Żeliwo

Wymiary 27 x 39 cm

Waga 3,55 kg

Typ Dwustronna

Charakterystyka płyty żeliwnej do grilla

Konstrukcja żeliwna

Żeliwo charakteryzuje się gęstą strukturą molekularną, co przekłada się na równomierne akumulowanie i rozprowadzanie ciepła po całej powierzchni. Materiał ten nagrzewa się wolniej niż stal, ale utrzymuje stabilną temperaturę przez dłuższy czas, eliminując lokalne przegrzania.

Dwustronna powierzchnia grillowa

Płyta posiada dwie funkcjonalne strony, co pozwala dostosować powierzchnię do typu przygotowywanej potrawy. Konstrukcja dwustronna zwiększa wszechstronność akcesoriów grillowych i umożliwia wykorzystanie różnych technik termicznej obróbki żywności.

Wymiary robocze 27 x 39 cm

Powierzchnia grillowa o wymiarach 27 x 39 cm zapewnia 1053 cm² przestrzeni roboczej. Taki rozmiar umożliwia jednoczesne przygotowanie kilku porcji i odpowiada standardowym wymiarom palników w grillach gazowych Lund.

Masa 3,55 kg

Waga 3,55 kg świadczy o solidnej konstrukcji i odpowiedniej grubości materiału. Większa masa żeliwa przekłada się na lepszą retencję ciepła i stabilność podczas grillowania, zapobiegając przesuwaniu się płyty podczas użytkowania.

Specyfikacja techniczna

Model	Lund 99659
Materiał wykonania	Żeliwo
Wymiary płyty	27 x 39 cm
Waga	3,55 kg
Typ konstrukcji	Płyta dwustronna
Kompatybilność	Lund 99642, 99643, 99651, 99652, 99653, 99654, 99655

Zastosowanie płyty żeliwnej

- Grillowanie steków i mięs wymagających wysokiej temperatury i równomiernego nagrzewania
- Przygotowywanie ryb o delikatnej strukturze, które mogłyby rozpaść się na ruszcie
- Smażenie warzyw o małych rozmiarach, które prześlizgiwałyby się przez ruszt
- Przyrządzanie jajek, naleśników i placków na powierzchni grilla
- Obróbka termiczna owoców morza wymagających płaskiej powierzchni
- Podgrzewanie tortilli, chlebów płaskich i innych pieczywa
- Przygotowywanie potraw w stylu teppanyaki na grillu gazowym

Kompatybilność z grillami Lund

Modele grilli zgodne z płytą 99659

Płyta żeliwna została zaprojektowana do współpracy z grillami gazowymi Lund o numerach: 99642, 99643, 99651, 99652, 99653, 99654, 99655. Przed zakupem należy zweryfikować numer modelu grilla, aby upewnić się o zgodności wymiarów i systemu montażu. Płyta montowana jest bezpośrednio na palnikach lub ruszcie grilla, zastępując standardową powierzchnię grillową.

Użytkowanie i konserwacja żeliwa

Żeliwne akcesoria grillowe wymagają odpowiedniej pielęgnacji, aby zachować właściwości użytkowe. Przed pierwszym użyciem płytę należy wysezonować – pokryć cienką warstwą oleju o wysokiej temperaturze dymienia i rozgrzać na grillu przez około 30-40 minut. Proces ten tworzy naturalną powłokę antyprzypalną.

Po każdym użyciu płytę czyści się mechanicznie szczotką lub szpatułką, unikając detergentów, które usuwają warstwę ochronną. Materiał nie powinien być moczony w wodzie przez dłuższy czas. Po wyczyszczeniu zaleca się lekkie natłuszczenie powierzchni olejem roślinnym, co zapobiega korozji i utrzymuje właściwości antyprzypalne.

Przewodnictwo cieplne żeliwa

Żeliwo charakteryzuje się współczynnikiem przewodności cieplnej około 50-60 W/(m·K), co jest wartością niższą niż w przypadku aluminium czy miedzi, ale wyższą od stali nierdzewnej. Ta właściwość sprawia, że żeliwo nagrzewa się równomiernie i stabilnie utrzymuje temperaturę, co jest kluczowe przy grillowaniu produktów wymagających precyzyjnej kontroli ciepła.