



RUSZT GRILLOWY 33.8 X 20 X 2CM

Cena brutto	20,20 zł
Cena netto	16,42 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	99860
Kod producenta	99860
Kod EAN	5906083116384
Producent	Lund

Opis produktu

Ruszt grillowy zamykany Lund 33.8 x 20 x 2 cm – model 99860

Przełny ruszt grillowy z zamykaną konstrukcją i blokadą, wykonany z chromowanego metalu z drewnianą rękojeścią. Przeznaczony do grillowania delikatnych produktów wymagających jednoczesnego przewracania – ryb, warzyw, owoców morza i mięs.

Wymiary robocze 33.8 x 20 x 2 cm

Materiał Chromowany metal

Waga 555 g

Typ rękojeści Drewniana izolowana

Charakterystyka techniczna rusztu grillowego

Zamykana konstrukcja z blokadą

Mechanizm blokujący utrzymuje produkty między dwoma powierzchniami grillowymi, co eliminuje ryzyko spadania składników przez kratki standardowego grilla. Umożliwia jednoczesne obrócenie całej porcji żywności bez użycia dodatkowych narzędzi.

Chromowane wykończenie powierzchni

Warstwa chromowa zapewnia odporność na korozję i wysokie temperatury, ułatwia czyszczenie poprzez zmniejszenie przywierania resztek żywności. Chromowanie zwiększa trwałość konstrukcji przy intensywnym użytkowaniu i kontakcie z tłuszczami.

Izolowana rękojeść drewniana

Drewno jako materiał o niskiej przewodności cieplnej chroni dłonie przed oparzeniami podczas manipulacji rusztem nad źródłem ciepła. Ergonomiczny kształt zapewnia pewny chwyt nawet przy dłuższym użytkowaniu.

Kompaktowe wymiary i waga

Masa 555 g i wymiary 33.8 x 20 cm sprawiają, że ruszt można łatwo transportować w bagażu turystycznym. Powierzchnia grillowa odpowiada standardowym porcjom dla 2-3 osób, co czyni go praktycznym rozwiązaniem na wyjazdy.

Specyfikacja techniczna

Model	99860
Marka	Lund
Wymiary rusztu	33.8 x 20 x 2 cm
Materiał powierzchni grillowej	Metal chromowany
Materiał rękojeści	Drewno (izolowane)
Waga	555 g
Typ konstrukcji	Zamykana z blokadą
Przeznaczenie	Kontakt z żywnością

Zastosowanie rusztu zamykanego

- Grillowanie całych ryb i filetów rybnych – zapobiega rozpadaniu się delikatnego mięsa
- Przygotowywanie warzyw plastrowanych i w kawałkach – papryka, cukinia, bakłażan, szparagi
- Grillowanie owoców morza – krewetki, małże, kalmary bez ryzyka spadnięcia
- Mięsa w plastrach i kotlety – równomierne opiekanie z obu stron
- Grillowanie na campingu i piknikach – przenośność i łatwość obsługi
- Przygotowywanie większych porcji jednocześnie – oszczędność czasu przy grillowaniu dla grupy
- Wykorzystanie na grillach węglowych, gazowych i elektrycznych – uniwersalność stosowania
- Grillowanie produktów marynowanych – blokada zapobiega utracie przypraw

Jak sprawdzić kompatybilność z grillem

Przed zakupem zmierz powierzchnię grillową – ruszt o wymiarach 33.8 x 20 cm wymaga minimum 35 x 22 cm wolnej przestrzeni na

ruszcie podstawowym. Sprawdź także wysokość pokrywy grilla, aby zapewnić swobodne zamknięcie po umieszczeniu rusztu zamykanego.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć ruszt ciepłą wodą z detergentem i wysuszyć. Chromowana powierzchnia nie wymaga natłuszczenia przed grillowaniem, choć lekkie posmarowanie olejem może ułatwić późniejsze czyszczenie przy produktach o wysokiej zawartości białka.

Po każdym użyciu ruszt należy oczyścić szczotką drucianą jeszcze w stanie ciepłym, gdy resztki jedzenia łatwiej się usuwają. Dokładne mycie w ciepłej wodzie z płynem do naczyń zapewnia usunięcie tłuszczu i zapobiega powstawaniu osadów. Drewnianą rękojęść należy chronić przed długotrwałym moczeniem – wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką.

Ruszt należy przechowywać w suchym miejscu, aby zapobiec korozji elementów metalowych. Waga 555 g pozwala na zawieszenie na haku lub umieszczenie w szafce bez ryzyka przeciążenia konstrukcji.

Zasady bezpiecznego grillowania

Podczas obracania rusztu nad rozgrzanym grillem należy używać rękawic kuchennych jako dodatkowej ochrony. Drewniana rękojęść izoluje ciepło, ale przy długotrwałym kontakcie z wysoką temperaturą może się nagrzewać. Nie pozostawiać rusztu bez nadzoru nad źródłem ciepła.

Produkty powiązane

Do kompletu z rusztem zamykanym warto rozważyć: szczotkę do czyszczenia grilla z drutu stalowego, rękawice termoodporne do obsługi gorących akcesoriów, szczypce grillowe o długości minimum 30 cm, mata teflonowa do grillowania drobnych warzyw oraz termometr kuchenny do kontroli temperatury wewnętrznej mięs i ryb.