



RUSZT GRILLOWY 34 X 27.5 X 6.5CM

Cena brutto	23,74 zł
Cena netto	19,30 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	99861
Kod producenta	99861
Kod EAN	5906083116391
Producent	Lund

Opis produktu

Ruszt grillowy koszowy Lund 34 x 27.5 x 6.5 cm

Kosz grillowy z podwójną konstrukcją zaprojektowany do grillowania drobnych składników, które wymagają stabilnego podparcia. Składa się z głębokiego kosza oraz dodatkowej płaskiej kratki zabezpieczającej przed wysypywaniem się składników.

Wymiary 34 x 27.5 x 6.5 cm

Materiał Chromowany ruszt

Rękojeść Drewniana izolowana

Waga 745 g

Charakterystyka rusztu koszowego

Konstrukcja 2w1 z zabezpieczeniem

Połączenie głębokiego kosza z płaską kratką tworzy zamkniętą przestrzeń grillową. Boczne ścianki o wysokości 6.5 cm oraz górna kratka uniemożliwiają wypadanie składników przez szczeliny rusztu głównego, co eliminuje straty podczas grillowania drobnych elementów.

Chromowana powierzchnia grillowa

Chromowanie zapewnia odporność na korozję i wysoką temperaturę. Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie po użyciu – wystarczy szorstkowanie i spłukanie. Chromowany ruszt nie wchodzi w reakcje z kwasami zawartymi w marinowanych składnikach.

Izolowana rękojeść drewniana

Drewno nie przewodzi ciepła, co chroni dłonie przed poparzeniami podczas obracania kosza nad źródłem ciepła. Rękojeść umożliwia bezpieczne manewrowanie rusztem napełnionym składnikami o łącznej masie przekraczającej 500 g.

Jednorazowe obracanie większej porcji

Zamknięta konstrukcja pozwala jednym ruchem obrócić wszystkie składniki znajdujące się w koszu. Eliminuje to konieczność indywidualnego przewracania każdego elementu szpicami, co skraca czas grillowania i zapewnia równomierne wypieczenie.

Specyfikacja techniczna

Nazwa produktu	Ruszt grillowy 34 x 27.5 x 6.5 cm
Model	99861
Marka	Lund
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	34 x 27.5 x 6.5 cm
Materiał rusztu	Chromowany ruszt
Materiał rękojeści	Drewno izolowane
Waga	745 g
Typ konstrukcji	Przenośny kosz grillowy z płaską kratką

Zastosowanie rusztu koszowego

- Grillowanie pokrojonych warzyw: cukinia, papryka, bakłażan, pieczarki, szparagi
- Przygotowanie owoców morza: krewetki, kalmary, małże, małe ryby
- Grillowanie drobnych kawałków mięsa: szaszłyki, skrzydełka, paski kurczaka
- Pieczenie pokrojonych owoców: ananasy, brzoskwinie, gruszki
- Grillowanie halloumi, tofu i innych serów do grillowania
- Przygotowywanie małych warzyw korzeniowych: młode ziemniaki, marchewki baby
- Grillowanie na biwaku i wyjazdach plenerowych
- Podgrzewanie i przesmażanie wcześniej przygotowanych składników

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do grillowania

Przed pierwszym użyciem przemyć ruszt ciepłą wodą z detergentem. Powierzchnię grillową można lekko natłuścić olejem przed ułożeniem składników, co ułatwi późniejsze czyszczenie i zapobiegnie przywieraniu.

Czyszczenie po użyciu

Po ostygnięciu rusztu usunąć resztki szczotką drucianą lub gąbką z detergentem. Chromowana powierzchnia nie wymaga specjalistycznych środków czyszczących. Drewnianą rękojeść czyścić wilgotną szmatką, unikać długotrwałego moczenia.

Kompatybilność z grillami

Ruszt koszowy sprawdza się na grillach węglowych, gazowych i elektrycznych. Wymiary 34 x 27.5 cm wymagają powierzchni grillowej o minimalnej szerokości 30 cm. Można umieszczać bezpośrednio na ruszcie głównym lub nad żarem.