



STOJAK NA SZASZŁYKI - 6SZT

Cena brutto	25,91 zł
Cena netto	21,07 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	99840
Kod producenta	99840
Kod EAN	5906083116353
Producent	Lund

Opis produktu

Stojak na szaszłyki Lund - 6 szpikulców ze stali nierdzewnej SS430

Zestaw składający się z sześciu stalowych szpikulców o długości 310 mm oraz stabilnej podstawy do grillowania i pieczenia szaszłyków. Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS430 zapewnia trwałość i odporność na korozję podczas użytkowania w wysokich temperaturach.

Materiał **Stal nierdzewna SS430**

Długość szpikulca **310 mm**

Grubość szpikulca **5 mm**

Liczba szpikulców **6 sztuk**

Charakterystyka stojaka na szaszłyki

Stal nierdzewna SS430

Ferrytyczna stal nierdzewna odporna na korozję atmosferyczną i działanie wilgoci. Zachowuje właściwości mechaniczne w temperaturach do 815°C, co sprawia, że nadaje się do bezpośredniego kontaktu z ogniem podczas grillowania. Powierzchnia nie wchodzi w reakcje z kwasami organicznymi zawartymi w marynatkach.

Wymiary szpikulców 310 x 5 mm

Długość 310 mm pozwala nabić 5-7 elementów składników o średniej wielkości, zachowując odstępy między nimi dla równomiernego przepływu gorącego powietrza. Grubość 5 mm zapewnia sztywność konstrukcji i uniemożliwia obracanie się składników wokół osi szpikulca podczas grillowania.

Stabilna podstawa 300 x 37 x 45 mm

Konstrukcja podstawy utrzymuje szpikulce w pozycji pionowej lub nachylonej, umożliwiając odkapywanie tłuszczu i soków poza powierzchnię grilla. Wymiary zapewniają stabilność przy obciążeniu do 2 kg na szpikulec. Podstawa działa jako uchwyt podczas przenoszenia gotowych szaszłyków.

Oczka na zakończeniach

Każdy szpikulec zakończony jest oczkiem o średnicy około 15 mm, które służy jako uchwyt podczas manipulowania gorącymi szaszłykami. Oczko umożliwia zawieszenie szpikulców na krawędzi grilla lub paleniska w celu kontrolowanego pieczenia z wykorzystaniem ciepła pośredniego.

Specyfikacja techniczna

Model	99840
Marka	Lund
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna SS430
Liczba szpikulców w zestawie	6 sztuk
Długość szpikulca	310 mm
Grubość szpikulca	5 mm
Zakończenie szpikulca	Oczko do chwytania
Wymiary podstawy	300 x 37 x 45 mm
Możliwość złożenia	Tak
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie stojaka na szaszłyki

- Grillowanie szaszłyków mięsnych na grillach węglowych, gazowych i elektrycznych
- Pieczenie szaszłyków warzywnych w piekarnikach konwekcyjnych w temperaturze do 250°C
- Przygotowywanie szaszłyków z owoców morza wymagających krótkiego czasu obróbki termicznej
- Grillowanie halloumi, paneer i innych serów odpornych na wysoką temperaturę
- Pieczenie szaszłyków owocowych jako deseru na zakończenie grillowania

-
- Przygotowywanie większych partii szaszłyków na przyjęcia i imprezy plenerowe
 - Serwowanie gotowych szaszłyków bezpośrednio na podstawie jako element prezentacji dania
 - Wędzenie szaszłyków w wędzarniach przy użyciu drewna owocowego

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem umyć szpikulce i podstawę w ciepłej wodzie z detergentem, następnie wypłukać i osuszyć. Stal nierdzewna SS430 może wykazywać lekkie przebarwienia po pierwszym kontakcie z wysoką temperaturą - jest to normalne zjawisko niewpływające na właściwości użytkowe.

Czyszczenie po użyciu

Po ostygnięciu usunąć resztki potraw miękką szczotką lub gąbką. Dopuszczalne mycie w zmywarce, jednak mycie ręczne wydłuża żywotność powierzchni. Unikać szorowania drucianymi szczotkami, które mogą porysować stal. Po umyciu dokładnie osuszyć, aby zapobiec powstawaniu plam wody.

Przechowywanie

Stojak można złożyć poprzez wyjęcie szpikulców z podstawy, co zmniejsza zajmowaną przestrzeń. Przechowywać w suchym miejscu. Jeśli na powierzchni pojawią się białe osady mineralne, usunąć je roztworem octu i wody w proporcji 1:1.

Produkty uzupełniające

Do stojaka na szaszłyki polecane są szczytce grillowe o długości minimum 30 cm, pędzel silikonowy do nakładania marynat oraz taca ociekowa ze stali nierdzewnej do zbierania soku podczas pieczenia w piekarniku.