

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szczotka-do-grilla-tampico-99528-vorel-p-24802.html>

## Szczotka do grilla tampico 99528 VOREL

Cena brutto	<b>13,18 zł</b>
Cena netto	<b>10,72 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny od ręki</b>
Czas wysyłki	<b>natychmiast</b>
Numer katalogowy	<b>99528</b>
Kod producenta	<b>99528</b>
Kod EAN	<b>5906083062650</b>
Producent	<b>Vorel</b>

### Opis produktu

#### Szczotka do grilla tampico VOREL 99528

Szczotka do czyszczenia rusztów grillowych z naturalnym włosiem tampico i skrobakiem ze stali nierdzewnej. Konstrukcja z drewna bukowego zapewnia trwałość i ergonomiczny chwyt podczas usuwania przypalonych resztek jedzenia.

Długość całkowita 305 mm
Materiał włosia Tampico (agawa)
Oprawa Drewno bukowe
Skrobak 71 × 33 mm

### Charakterystyka szczotki do grilla

#### Naturalne włosie tampico

Włókno pochodzące z meksykańskiej agawy charakteryzuje się odpornością na temperatury do 120°C oraz elastycznością, która umożliwia docieranie między pręty rusztu bez ryzyka ich zarysowania. Naturalne właściwości włókna sprawiają, że nie topi się przy kontakcie z ciepłym rusztem.

#### Skrobak ze stali nierdzewnej

Element o wymiarach 71 × 33 mm umieszczony na końcu szczotki służy do mechanicznego usuwania zaschniętych i przypalonych warstw węgla oraz tłuszczu. Stal nierdzewna zapewnia odporność na korozję i długotrwałe zachowanie ostrości krawędzi roboczej.

### Oprawa z drewna bukowego

Drewno bukowe należy do twardych gatunków drewna liściastego, co przekłada się na trwałość oprawy i odporność na uszkodzenia mechaniczne. Ergonomiczny kształt uchwytu zapewnia pewny chwyt podczas pracy, również w rękawicach ochronnych.

### Długość robocza 305 mm

Wymiar całkowity szczotki umożliwia czyszczenie rusztu z bezpiecznej odległości od źródła ciepła. Proporcje narzędzia zostały dobrane tak, aby zapewnić równowagę między zasięgiem a precyzją podczas usuwania zanieczyszczeń.

## Specyfikacja techniczna

Model	VOREL 99528
Długość całkowita	305 mm
Materiał włosia	Naturalne włókno tampico (agawa sisalana)
Materiał oprawy	Drewno bukowe
Materiał skrobaka	Stal nierdzewna
Wymiary skrobaka	71 × 33 mm
Zastosowanie	Ruszty grillowe metalowe

## Zastosowanie szczotki do grilla

- Czyszczenie rusztów grillowych gazowych po zakończeniu grillowania
- Usuwanie przypalonych resztek z rusztów grilli węglowych
- Konserwacja powierzchni grillowych po sezonowym użytkowaniu
- Przygotowanie rusztu przed rozpoczęciem grillowania
- Czyszczenie płyt żeliwnych i stalowych w grillach stacjonarnych
- Usuwanie osadów tłuszczu z powierzchni roboczych grilla
- Konserwacja rusztów w grillach elektrycznych po ostygnięciu

## Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy przepłukać włosie szczotki ciepłą wodą w celu usunięcia luźnych włókien. Czyszczenie rusztu przeprowadza się ruchami wzdłuż prętów, wykorzystując naturalną sprężystość włosia tampico do docierania w trudno dostępne miejsca.

---

## **Temperatura rusztu podczas czyszczenia**

Ruszt można czyścić na ciepło (do 120°C) – ułatwia to usuwanie tłuszczu, który pozostaje plastyczny. W przypadku silnie przypalonych osadów zaleca się użycie skrobaka ze stali nierdzewnej, dociskając go pod kątem do powierzchni rusztu.

Po zakończeniu pracy szczotkę należy przepłukać ciepłą wodą z dodatkiem środka czyszczącego, usuwając resztki tłuszczu i sadzy. Włosie tampico wymaga okresowego suszenia w pozycji wiszącej, aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci w oprawie drewnianej.

## **Przechowywanie narzędzia**

Szczotkę należy przechowywać w suchym miejscu, z dala od bezpośredniego kontaktu z wodą. Drewno bukowe może pęknąć w warunkach dużych wahań wilgotności, dlatego zaleca się okresowe nasmarowanie oprawy olejem lnianym lub mineralnym.

## **Produkty powiązane**

Do kompleksowej konserwacji grilla warto rozważyć zestaw: szczotka druciana do wstępnego czyszczenia silnie zabrudzonych rusztów, środki do czyszczenia powierzchni emaliowanych oraz szczotki o mniejszych wymiarach do czyszczenia wędzarni i grilli przenośnych.

...