

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

Szczotka do grilla tampico 99528 VOREL

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

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.

...