



TACA DO GRILLOWANIA - 3SZT

Cena brutto	30,72 zł
Cena netto	24,98 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	99851
Kod producenta	99851
Kod EAN	5906083116377
Producent	Lund

Opis produktu

Taca do grillowania Lund - zestaw 3 sztuki

Stalowe tacki grillowe wielokrotnego użytku ze stali węglowej z powłoką nieprzywieralną. Zestaw trzech tacek z otworami zapewniającymi cyrkulację ciepła i odprowadzanie tłuszczu, przeznaczonych do grillowania warzyw, ryb i mniejszych kawałków mięsa.

Materiał **Stal węglowa**

Wymiary tacki **34,5 × 24,5 × 2,5 cm**

Powłoka **Non-stick**

Maks. temperatura **270°C**

Charakterystyka tacek grillowych Lund

Konstrukcja ze stali węglowej

Stal węglowa charakteryzuje się szybkim nagrzewaniem i równomiernym rozkładem temperatury na całej powierzchni. Materiał ten zapewnia odporność na deformacje termiczne przy temperaturach do 270°C, co umożliwia stosowanie tacek zarówno na grillach, jak i w piekarnikach.

Powłoka nieprzywieralna non-stick

Powłoka non-stick redukuje przywieranie produktów spożywczych do powierzchni, co minimalizuje ilość tłuszczu potrzebnego do grillowania. Warstwa ta ułatwia czyszczenie tacki po użyciu i pozwala na zachowanie struktury delikatnych produktów podczas grillowania.

System otworów w podstawie

Otwory w dnie tacki umożliwiają przepływ gorącego powietrza i dymu, co wpływa na aromat potraw. Jednocześnie odprowadzają nadmiar tłuszczu i soków, redukując kaloryczność przygotowywanych dań i zapobiegając zamoczeniu produktów.

Karbowana powierzchnia grillowa

Lekko karbowana struktura powierzchni minimalizuje pole kontaktu między produktem a tacką, co dodatkowo ogranicza przywieranie. Umożliwia to grillowanie bez intensywnego natłuszczania powierzchni i ułatwia odwracanie produktów podczas obróbki termicznej.

Specyfikacja techniczna

Model	99851
Producent	Lund
Materiał wykonania	Stal węglowa
Typ powłoki	Nieprzywieralna (non-stick)
Wymiary pojedynczej tacki	34,5 × 24,5 × 2,5 cm
Waga pojedynczej tacki	290 g
Ilość w zestawie	3 sztuki
Maksymalna temperatura eksploatacji	270°C
Typ użytkowania	Wielokrotnego użytku
Zalecany sposób czyszczenia	Mycie ręczne

Zastosowanie tacek grillowych

- Grillowanie warzyw (papryka, cukinia, bakłażan, szparagi, grzyby)
- Przygotowywanie ryb i owoców morza na grillu
- Grillowanie mniejszych kawałków mięsa, które mogłyby spaść przez ruszt
- Pieczenie w piekarniku przy temperaturach do 270°C
- Zapiekanie warzyw i mięs w piekarnikach konwekcyjnych
- Stosowanie na grillach węglowych, gazowych i elektrycznych
- Przygotowywanie potraw na grillach stołowych i balkonowych
- Grillowanie owoców (ananas, brzoskwinie, nektarynki)

Użytkowanie i konserwacja

Zasady bezpiecznego użytkowania

Tacki należy umieszczać nad źródłem ciepła, unikając bezpośredniego kontaktu z otwartym płomieniem. Maksymalna bezpieczna temperatura to 270°C. Przed pierwszym użyciem zaleca się umycie tacki ciepłą wodą z płynem do naczyń i osuszenie.

Czyszczenie i przechowywanie

Zalecane mycie ręczne w ciepłej wodzie z użyciem miękkiej gąbki. Nie stosować zmywarki, ostrych myjek ani ściernych detergentów, które mogą uszkodzić powłokę non-stick. Po umyciu tacki należy dokładnie osuszyć przed przechowywaniem.

Ograniczenia w stosowaniu

Nie używać w kuchenkach mikrofalowych. Unikać kontaktu z kwaśnymi produktami (cytryny, ocet, pomidory w dużych ilościach), które mogą oddziaływać z powłoką. Nie stosować ostrych narzędzi metalowych do obracania produktów – zalecane są łypatki drewniane lub silikonowe.

Produkty powiązane

Do kompletu z tackami grillowymi warto rozważyć: szczypce grillowe z silikonowymi końcówkami, łypatki drewniane do grillowania, szczotki do czyszczenia grilla, rękawice termoodporne oraz maty grillowe teflonowe do delikatniejszych produktów.