

Dane aktualne na dzień: 18-04-2026 22:50

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/zestaw-sztuccow-do-grilla-10el-g80510-geko-p-44053.html>



Zestaw sztućców do grilla 10el. G80510 GEKO

Cena brutto	39,96 zł
Cena netto	32,49 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	G80510
Kod producenta	G80510
Kod EAN	5901477177675
Producent	Narzędzia GEKO

Opis produktu

Zestaw sztućców do grilla 10 elementów G80510 GEKO

Kompletny zestaw narzędzi grillowych ze stali nierdzewnej, zawierający 10 elementów niezbędnych do przygotowania, obracania i serwowania potraw z grilla. Obejmuje podstawowe akcesoria oraz patyki do szaszłyków.

Liczba elementów 10 sztuk

Materiał Stal nierdzewna

Model G80510

Producent GEKO

Charakterystyka zestawu

Stal nierdzewna jako materiał wykonania

Wszystkie elementy wykonano ze stali nierdzewnej, która charakteryzuje się odpornością na korozję i wysokie temperatury. Materiał nie rdzewieje pod wpływem wilgoci i nie wchodzi w reakcje z kwasami zawartymi w marynatkach czy sosach. Zapewnia to długotrwałe użytkowanie bez pogorszenia właściwości użytkowych.

Kompletność wyposażenia

Zestaw zawiera 6 podstawowych narzędzi grillowych oraz 4 patyki do szaszłyków. Taki skład eliminuje konieczność zakupu poszczególnych akcesoriów osobno i zapewnia gotowość do rozpoczęcia grillowania bezpośrednio po rozpakowaniu.

Ergonomiczne uchwyty

Rękojeści narzędzi zaprojektowano z uwzględnieniem bezpiecznego chwytu podczas pracy z gorącymi powierzchniami. Konstrukcja uchwytów zapobiega wyślizgiwaniu się narzędzi z dłoni, co zwiększa precyzję wykonywanych czynności i zmniejsza ryzyko oparzeń.

Uniwersalne zastosowanie

Narzędzia współpracują z różnymi typami grilli: węglowymi, gazowymi i elektrycznymi. Można ich używać zarówno podczas grillowania w ogrodzie, na tarasie, jak i w trakcie wyjazdów na pikniki czy kemping.

Skład zestawu

Widelec do obracania mięsa	Narzędzie z długimi zębami do przekręcania i przytrzymywania kawałków mięsa na ruszcie bez ich przebijania
Szczypce grillowe	Służą do chwytania i przekładania potraw, umożliwiają delikatne manipulowanie produktami bez naruszania ich struktury
Łopatka	Płaska powierzchnia robocza pozwala na podnoszenie i przenoszenie większych kawałków mięsa, ryb czy warzyw
Nóż grillowy	Ostrze dostosowane do krojenia grillowanych potraw bezpośrednio na ruszcie lub desce do krojenia
Pędzel kuchenny	Umożliwia nakładanie marynat, sosów i tłuszczów na grillowane produkty w trakcie pieczenia
Patyki do szaszłyków	4 sztuki metalowych patyczków do nawlekania mięsa, warzyw i innych składników

Zastosowanie poszczególnych narzędzi

- Obracanie steków, kotletów i innych kawałków mięsa bez ich przekłuwania widelcem
- Przekładanie delikatnych produktów takich jak ryby czy warzywa przy użyciu szczypiec
- Zdejmowanie z ruszta większych elementów typu burger czy filet za pomocą łopatki
- Krojenie grillowanego mięsa bezpośrednio na ruszcie specjalistycznym nożem
- Nakładanie marynat i sosów pędzlem podczas grillowania dla uzyskania glazury

-
- Przygotowywanie szaszłyków z mięsa, warzyw i owoców na metalowych patykach
 - Serwowanie gotowych potraw bezpośrednio z grilla na talerze
 - Kontrola stopnia wypieczenia przez przekręcanie i sprawdzanie produktów

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie po użyciu

Po każdym użyciu należy oczyścić narzędzia z resztek jedzenia i tłuszczu. Stal nierdzewna pozwala na mycie w zmywarce, choć mycie ręczne w ciepłej wodzie z detergentem wydłuża żywotność narzędzi. Szczególną uwagę trzeba zwrócić na dokładne osuszenie przed przechowywaniem, aby uniknąć powstawania plam.

Przechowywanie

Narzędzia należy przechowywać w suchym miejscu, zabezpieczone przed bezpośrednim kontaktem z wilgocią. Wiele zestawów dostarczanych jest w dedykowanych futerałach lub stojakach, które ułatwiają organizację i transport akcesoriów.

Bezpieczeństwo podczas użytkowania

Podczas grillowania metalowe części narzędzi nagrzewają się. Należy używać uchwytów i unikać dotykania elementów roboczych gołą ręką. Po zakończeniu grillowania narzędzia powinny ostygnąć przed schowaniem. Ostre krawędzie noża wymagają ostrożności podczas mycia i przechowywania.