

Link do produktu: <https://www.mactom-trade.com/grill-gazowy-41-stal-nierdzewna-17-5kw-p-9820.html>

GRILL GAZOWY 4+1 STAL NIERDZEWNA 17,5KW

Cena	2 393,46 zł
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	YG-20013
Kod producenta	YG-20013
Kod EAN	5906083037658

Opis produktu

Dane techniczne:

Kształt: prostokątny
Wielkość: grille duże
Kolor: czarny
Typ: przenośny
Ruszt: żeliwny
Regulacja wysokości rusztu: NIE
Przesłona do regulacji cyrkulacji powietrza: NIE
Pokrywa: TAK
Wędzarnia: NIE
Kółka: 4
Termometr: TAK
Kratka do podgrzewania : TAK
Podświetlenie LED: NIE
Wymiary rusztu: 65 x 46 cm
Półki: TAK
WYMIARY, WAGA:

grill: 147 x 58 x 127cm
ruszt żeliwny, żebrowy: 65 x 46cm (2 sztuki)
kratka podgrzewająca: 68 x 17cm
waga: 59,5KG
waga rusztu żebrowego: 2 x 4kg - 8kg
grubość prętów w ruszcie: 1,55cm
szafka (wewnątrz) - 74 x 44 x 51cm (szerokość x głębokość x wysokość)

Ekskluzywny, największy w kolekcji YATO grill gazowy 4+1 wykonany ze stali nierdzewnej, wyposażony w masywny, żeliwny ruszt. Półki boczne z wieszakami oraz pojemna, zamykana szafka ułatwią przechowywanie przypraw i niezbędnych akcesoriów. Palnik boczny o mocy 3,5kW umożliwi gotowanie i podgrzewanie potraw w garnku i na patelni

INFORMACJE:

pokrywa z termometrem zapewnia szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem. Dodatkowo dym z potraw nada im odpowiedni smak i aromat.
zapalnik piezo umieszczony na środku panelu sterowania
niezawodny, ciężki i trwały ruszt żeliwny, który szybko się nagrzewa i długo utrzymuje temperaturę.
dwustronny ruszt - jedna strona trójkątna z niewielką płaszczyzną kontaktu z żywnością. Druga strona płaska z dużą płaszczyzną kontaktu z żywnością
emaliowana kratka podgrzewająca nad rusztem
ilość palników: 4+1, czyli 4 palniki główne ze stali nierdzewnej, każdy o mocy 3,5kW. 1 palnik boczny o mocy 3,5kW.
łączna moc: 17,5kW

Średnie spalanie gazu*: 1270 g/h

palnik boczny umożliwia ugotowanie lub podgrzanie zupy, przygotowanie sosów, zagotowanie wody na herbatę.

stalowa misa odporna na działania wysokiej temperatury

półki boczne z wieszakami oraz pojemna, zamykana szafka ułatwią przechowywanie przypraw i niezbędnych akcesoriów.

4 obrotowe kółka z hamulcem ułatwią transport grilla.

przednia rączka z miękką, miłą w dotyku pianką

pojemnik na tłuszcz umieszczony pod misą.

wyprofilowane osłony palnika ze stali nierdzewnej z wycięciami.

możliwość wysunięcia płyty ściekowej i umycia poza grillem

możliwość dokupienia pokrowca na grilla - model YATO YG-20051

*Zużycie maksymalne przy działających wszystkich palnikach

MATERIAŁ WYKONANIA:

ruszt: żeliwo

kratka podgrzewająca: emaliowana

palnik: stal nierdzewna (S/S 430)

osłona palnika: stal nierdzewna (S/S 430)

termometr: stal nierdzewna (S/S 430)

pokrywa: stal nierdzewna (S/S 430), podwójna warstwa

misa: stal, malowana na kolor czarny, odporna na wysoką temperaturę

panel przedni: stal nierdzewna (S/S 430)

półki boczne (góra): stal nierdzewna (S/S 430), tworzywo sztuczne

półki poczne (dekoracja): stal nierdzewna (S/S 430)

szafka przednia (drzwiczki): stal nierdzewna (S/S 430), podwójna warstwa

szafka przednia (pozostałe elementy): stal, malowana proszkowo na kolor czarny

STAL NIERDZEWNA S/S 430 - należy do wysokogatunkowych stali ferrytycznych. Wysoka zawartość chromu a tym samym wysoka odporność korozyjna pozwala na zastosowanie w produktach o podwyższonym działaniu wody.

ŻELIWO - wysokowęglowy stop żelaza z węglem (ponad 2,11% węgla). Gwarantuje lepsze parametry termiczne - równomiernie się nagrzewa, doskonale przewodzi temperaturę, długo utrzymuje ciepło. Jest bardzo trwały oraz wysoce odporny na ścieranie i korozję

ZALETY GRILLOWANIA NA GRILLU GAZOWYM:

WYJĄTKOWY SMAK -wyjątkowy smak otrzymujemy dzięki odparowywaniu z potraw soków i tłuszczu. Kopała w grillu gazowym zatrzymuje dym i nadaje im aromat

KOTROLA TEMPERATURY -dzięki pokrętlom, pokrywie, kilku palnikom oraz termometrowi jesteś w stanie dopasować temperaturę do przyrządzanych mięs, warzyw i serów.

KOMFORT PRACY -W porównaniu do grilli węglowych grillowanie oraz konserwacja będzie dużo łatwiejsza. Po pierwsze dzięki szybkiemu nagrzewaniu się grilla możesz zacząć smażyć już po kilku minutach. Po drugie nie musisz dorzucać węgla, dmuchać i kontrolować wielkości płomienia. Po trzecie czyszczenie grilla gazowego jest znacznie szybsze - m.in. nie wymaga wysypywania popiołu.

**

Zdjęcia poglądowe