

Link do produktu: <https://www.kammar24.pl/grill-gazowy-41-stal-nierdzewna-13-3kw-yato-p-175318.html>

Grill gazowy 4+1 stal nierdzewna 13,3KW Yato

Cena brutto	1 327,00 zł
Cena netto	1 078,86 zł
Dostępność	Niedostępny!
Wysyłka	Wysyłka w 1-2 dni robocze
Numer katalogowy	YG-20011
Kod producenta	YG-20011
Kod EAN	5906083037634
Producent	YATO

Opis produktu

Grill gazowy 4+1 stal nierdzewna 13,3KW Yato

Nowocześnie wyglądający grill gazowy 4+1 wykonany ze **stali nierdzewnej**, wyposażony w niezawodny, **żeliwny ruszt**. Półki boczne oraz pojemna, zamykana szafka ułatwią przechowywanie przypraw i niezbędnych akcesoriów. Palnik boczny o mocy 2,2kW umożliwi gotowanie i podgrzewanie potraw w garnku i na patelni

Wymiary i waga

- grill: 133 x 57 x 112cm
- **ruszt żeliwny, żebrowy: 70 x 42cm** (3 sztuki)
- kratka podgrzewająca: 67,5 x 12cm
- waga: 36kg
- waga rusztu żebrowego: 3 x 1,4kg = 4,2kg
- grubość prętów w ruszcie: 0,75cm - 1,3cm
- szafka (wewnątrz) - 69 x 42,5 x 55/56cm (szerokość x głębokość x wysokość)
- **UWAGA: brak płyty żeliwnej w zestawie. Możliwość dokupienia dwustronnej płyty o wymiarach 22 x 41cm od czerwca 2020 (YG-20020)**

Cechy produktu

- pokrywa z termometrem zapewnia szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem. Dodatkowo dym z potraw nada im odpowiedni smak i aromat.
- zapalnik piezo umieszczony po środku panelu sterowania
- niezawodny, żeliwny ruszt, który szybko się nagrzewa i długo utrzymuje ciepło.
- kratka podgrzewająca nad rusztem wykonana ze stali nierdzewnej
- **ilość palników: 4+1**, czyli 4 palniki główne ze stali nierdzewnej, każdy o mocy 3kW. 1 palnik boczny o mocy 2,2W.
- **łączna moc: 14,2kW**
- Średnie spalanie gazu*: 1032 g/h
- palnik boczny umożliwia ugotowanie lub podgrzanie zupy, przygotowanie sosów, zagotowanie wody na herbatę.
- stalowa misa odporna na działania wysokiej temperatury
- półki boczne oraz pojemna, zamykana szafka ułatwią przechowywanie przypraw i niezbędnych akcesoriów.
- 4 obrotowe kółka z hamulcem ułatwią transport grilla.
- pojemnik na tłuszcz umieszczony pod misą.
- wyprofilowane osłony palnika (aromatyzery) z wycięciami.
- otwieracz do butelek z boku grilla
- możliwość wysunięcia płyty ściekowej i umycia poza grillem
- możliwość dokupienia pokrowca na grilla - model YATO YG-20050

*Zużycie maksymalne przy działających wszystkich palnikach

Materiały wykonania

- ruszt: żeliwo
- kratka podgrzewająca: stal nierdzewna (S/S 430)
- palnik: stal nierdzewna
- osłona palnika (aromatyzator): stal pokryta emalią
- termometr: stal nierdzewna
- 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 (górną): stal, malowana proszkowo na kolor czarny
- półki boczne (dół): 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. Kupała w grillu gazowym zatrzymuje dym i nadaje im aromat
- **KONTROLA TEMPERATURY** -dzięki pokrętkom, 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.