Dane aktualne na dzień: 16-04-2026 14:28

Link do produktu: https://www.gardenko.pl/plyta-zeliwna-dwustronna-na-grill-ruszt-zeliwny-do-grilla-51x26-cm-5-5-kg-p-243.html

Płyta Żeliwna Dwustronna na Grill, Ruszt Żeliwny do Grilla 51x26 cm, 5,5 kg

Cena	**119,99 zł**
Kod producenta	**GK-AG-CIP-01**
Kod EAN	**5904708793187**
EAN (GTIN)	**5904708793187**
Szerokość produktu	**26 cm**
Długość	**50.5 cm**
Materiał	**żeliwo**
Kształt	**kwadratowy**
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	**5.5 kg**
Producent	**Gardenko**
Kod producenta	**GK-AG-CIP-01**

Opis produktu

Dwustronna Żeliwna Płyta do Grilla marki Gardenko

wymiary całkowite: 50,5x26cm - duża powierzchnia płyty
grubość: 24mm
waga: 5,5kg - ciężka i masywna
dwustronna: strona gładka oraz żebrowana

 Uniwersalna i łatwa w użyciu - Idealna dla każdego, bez względu na doświadczenie. Od jajek, przez burgery, po steki, ta płyta zapewnia elastyczność w grillowaniu. Posiada dwie strony - żebrowaną i gładką, co oferuje niezliczone możliwości przyrządzania potraw na grillu.

 Solidna i trwała - płyta grillowa (plancha) z żeliwa o grubości 24mm waży 5,5kg. Natychmiast gotowa do użycia, stanowi niezawodne wsparcie na Twoim grillu.

 Doskonałe parametry techniczne - Dzięki równomiernemu rozprowadzaniu ciepła, ta płyta grillowa gwarantuje doskonałe efekty.

 Strona żebrowana do grillowania - podniesione krawędzie płyty do grillowania o 3mm zapewniają łatwe obracanie potraw na płycie, eliminując ryzyko zsuwania się. Żebrowana struktura dodaje mięsu apetycznego wyglądu, a dzięki uchwytom można precyzyjne ustawić płytę.

 Do wielu typów Grilli - Odpowiedni zarówno do grilli gazowych, węglowych, jak i elektrycznych, a także do piekarnika.

 Rozmiar XXL - Duża powierzchnia grillowania - 42x21cm przekłada się na 882cm² obszaru grillowania, co zapewnia mnóstwo miejsca na potrawy.

Strona Gładka - do smażenia

Przydatna do przygotowywania delikatnych potraw, takich jak ryby, owoce morza, naleśniki, placki ziemniaczane czy jajka, które mogą spadać z tradycyjnego rusztu. Posiada specjalną powłokę, która zapobiega przywieraniu.

Strona Żebrowana (Ryflowana) - do grillowania

Posiada prążkowaną powierzchnię z 'rynienkami', które ułatwiają odprowadzanie nadmiaru tłuszczu z mięsa podczas grillowania, zachowując jednocześnie soczystość i aromat potraw. Świetnie nadaje się do grillowania mięs i warzyw, na których chcesz uzyskać prążkowanie.

Użytkowanie i konserwacja

 Nową płytę żeliwną należy przed pierwszym użyciem umyć wodą z płynem do naczyń, a następnie osuszyć i umieścić na ruszcie. Należy ją rozgrzać do wysokiej temperatury, aby pozbyć się drobnoustrojów (wypalić bakterie). Pamiętajmy również o pokryciu płyty olejem. W miarę użytkowania, właściwości płyt żeliwnych będą się poprawiać.

 Zaleca się stopniowe i równomierne nagrzewanie płyty. Nagłe nagrzanie w jednym punkcie może prowadzić nawet do pęknięcia!

 Po każdym grillowaniu płytę należy ponownie wyczyścić w ten sam sposób - woda i płyn do mycia naczyń oraz naoleić po wyschnięciu. Prawidłowo konserwowany ruszt będzie służył wiele lat.

 Po zakończeniu sezonu grillowania lub w przypadku dłuższej przerwy w użytkowaniu, przechowuj płytę w suchym miejscu.

 Płyt żeliwnych nie wolno myć w zmywarce, myjką ciśnieniową, piaskowaniem oraz stosowaniem silnych środków chemicznych. Te działania mogą spowodować rdzewienie i wniknięcie chemii w materiał. Ponadto, mycie rusztów w zmywarce jest nieefektywne, ponieważ zmywarka nie jest w stanie dokładnie oczyścić głęboko przyklejonego tłuszczu z chropowatej powierzchni.

Aby zapewnić bezpieczny transport płyty żeliwnej, została ona zapakowana w pudełko kartonowe i dodatkowo zabezpieczona piankami. Ten solidny system opakowania chroni płytę przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz zapewnia stabilność w trakcie przemieszczania się. Dzięki takiemu zabezpieczeniu możesz mieć pewność, że Twoja płyta żeliwna dotrze do celu w nienaruszonym stanie.