

Link do produktu: <https://rafex.eu/haki-do-wedzenia-ryb-podwojne-5-szt-p-203841.html>



Haki Do Wędzenia Ryb - Podwójne - 5 Szt.

Cena	30,80 zł
Numer katalogowy	RAFEX003654
Kod EAN	5908277706142
Producent	Browin

Opis produktu

Wygodne wędzenie – dzięki podwójnym hakom w wygodny sposób uwędzisz swoje ryby w wędzarniach. Dzięki swobodnemu dostępowi dymu do całej powierzchni ryby masz gwarancję równomiernego uwędzenia swoich potraw. Specjalnie do ryb – przemyślana konstrukcja haków oraz dwa odpowiednio wyprofilowane kolce sprawiają, że ryby trzymają się na nich znacznie lepiej, niż na tradycyjnych hakach. Solidne wykonanie – haki wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej dzięki czemu przez długi czas zachowują wysoką przydatność. Stal ta jest odporna na wysokie temperatury, przeznaczona do kontaktu z żywnością, nie rdzewieje. Proste w użyciu - produkt idealnie nadaje się do wędzenia całych ryb, gdyż odpowiednie rozgięcie haków pozwala na rozszerzenie półtuszek ryby i wędzenie jej także w środku. Haki należy mocować wzdłuż kręgosłupa ryby. Zestaw idealny – 5 sztuk haków znajdujących się w zestawie pozwolą Ci na uwędzenie ryb dla całej rodziny. Wymiary jednego haka: 3,5 x 3,5 x 12,3 cm. Odkryj smak, pysznych, domowych, wędzonych ryb. Przygotuj je w prosty sposób w wędzarni – wykorzystując podwójne haki ze stali nierdzewnej. Ich przemyślana konstrukcja z odpowiednio wyprofilowanymi kolcami pozwoli Ci na wygodne i bezpieczne rozmieszczenie całych ryb wewnątrz wędzarni, a także później – podczas przechowywania w kuchni czy spiżarni. Zestaw 5 haków pozwoli Ci na uwędzenie ryb dla całej rodziny lub znajomych! Ich użycie jest niezwykle proste. Wystarczy, że zamocujesz hak z obu stron kręgosłupa ryby, a będzie ona stabilnie i mocno trzymała się podczas całego procesu wędzenia. Podczas wędzenia ryb haki rozszerzają półtuszkę ryby, dzięki czemu jest ona doskonale uwędzona nie tylko z wierzchu, ale także od środka! Wysokiej jakości stal nierdzewna typu 304, z której wykonane są haki sprawia, że są zachowują one przez długi czas swoją wysoką przydatność. Haki pakowane są po 5 sztuk na blistrze. Przepis na pstrąga

Składniki:
:4 średnie pstrągi3 L zimnej wody140 g soli100 g cukru20 g kopru suszonego5 g pieprzuDo wody dodaj: sól, cukier, suszony koper i pieprz. Pstrągi dokładnie umyj i umieść w zalewie na 10 godzin. Odstaw do lodówki lub innego chłodnego miejsca. W okresie jesienno-zimowym doskonale sprawdzi się w tym celu balkon. Po tym czasie ryby wyjmij. Następnie dokładnie oczyść je z pozostałości kopru oraz dobrze osusz (sprawi to, że ryby się uwędzą, a nie ugotują). Tak przygotowane pstrągi obsyp do smaku ziołami. Ryby zawieź na hakach oraz wędź na ciepło w temp. ok. 50-60 st. przez ok. 40 minut. Do wędzenia proponujemy użyć zrębków bukowo-olchowych.