

Link do produktu: <https://rafex.eu/portable-smoker-with-thermometer-fruit-woodchips-p-203798.html>

Portable Smoker With Thermometer & Fruit Woodchips

Cena	314,80 zł
Numer katalogowy	RAFEX003611
Kod EAN	5908277714383
Producent	Browin

Opis produktu

Produkt w wersji eksportowej - bez **Opis:**

:

u i instrukcji w języku polskim. Niewielkie urządzenie – duże możliwości – mała wędzarnia pozwoli Ci na przygotowanie pysznych wędzonych ryb, mięs, serów i wędlin nawet na niewielkim balkonie. Niewielkie rozmiary ułatwiają przechowywanie. Solidne wykonanie – wędzarnia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością. Przenośny zestaw idealny – w zestawie do wędzarni dołączony jest termometr pozwalający na regulację temperatury podczas całego procesu wędzenia, a także zrbki czereśniowe.. Wędzarnię możesz zabrać także na camping czy biwak. Wędzenie dla każdego - już nie musisz mieć dużego ogrodu, aby samodzielnie wędzić. Wystarczy Ci niewielki balkon lub taras. Jeśli cenisz sobie zdrową kuchnię i dbasz o to jakie potrawy lądują na Twoim talerzu – wysokiej jakości przenośna wędzarnia idealnie sprawdzi się w Twojej kuchni. Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, zasilana paliwem żelowym pozwala na uwędzenie mięsa, ryb, serów, jajek, kiełbas. Jej niewielkie rozmiary sprawiają, że możesz używać jej zarówno na balkonie, tarasie, w ogrodzie jak i podczas podróży np. na camping czy biwaku.

1. WĘDZARNIA Budowa:

- Brytfanna (wymiary)
- Dolny i górny ruszt
- Tacka tłuszczowa
- Metalowa osłona
- Pokrywa z wbudowanym termometrem
- Dwa palniki
- Metalowe uchwyty

2. TERMOMETR Termometr dołączony do wędzarni pozwala na kontrolę temperatury potraw w trakcie wędzenia. To dzięki niemu dowiesz się, czy temperatura wędzenia pozostaje cały czas optymalna.

3. ZRBKI Dołączone do zestawu zrbki czereśniowe o frakcji 9-12 mm mają główne zastosowanie w wędzarniach usprawniając proces wędzenia. Doskonale nadają się do wędzenia ryb, drobiu oraz mięs czerwonych. Wykorzystaj je więc szczególnie do wieprzowiny i wołowiny. Wędzarnia pozwoli Ci na przygotowanie pysznych wędzonych ryb, serów i mięs. Ze względu na jej niewielkie rozmiary możesz stosować ją nie tylko na balkonie czy tarasie, ale również w terenie – na biwaku czy kempingu. Wędzarnia pozwoli Ci na jednorazowe uwędzenie do 4 pstrągów. Konstrukcja wędzarni wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej dzięki czemu produkt jest niezwykle wytrzymały i łatwo można utrzymać ją w czystości. Dwa palniki zasilane paliwem żelowym pozwalają na wędzenie bez dostępu do gazu czy prądu. Wędzenie polega na podgrzewaniu od spodu zrbków wędzarniczych znajdujących się na dnie wędzarni w efekcie czego wytwarza się dym niezbędny przy wędzeniu. Nadmiar tłuszczu powstającego podczas wędzenia ocieka na specjalną tackę tłuszczową, dzięki czemu nie spala się on, a cała wędzarnia niemal nie generuje dymu – co pozwala na użytkowanie jej na tarasach i balkonach. Jednocześnie tacka gwarantuje brak kontaktu paliwa z wędzoną żywnością. Idealne na prezent!