

Link do produktu: <https://rafex.eu/wedzarnia-balkonowa-rodzinna-p-203834.html>



Wędzarnia Balkonowa - Rodzinna

Cena	430,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX003647
Kod EAN	5908277710514
Producent	Browin

Opis produktu

Wysokiej jakości przenośna, uniwersalna domowa wędzarnia z głęboką brytfanną, idealnie sprawdzi się w Twojej kuchni oraz będzie fantastycznym pomysłem na prezent! Porcja dla każdego - uniwersalna domowa wędzarnia z głęboką brytfanną pozwoli Ci na przygotowanie pysznych wędzonych ryb, mięs, serów i wędlin nawet na niewielkim balkonie. 3 ruszty i dwa palniki pozwolą Ci na urządzenie prawdziwej świątecznej uczt! Solidne wykonanie - wędzarnia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością to gwarancja wielu pysznych uczt! Tą wędzarnią z pewnością będziesz cieszyć się przez lata! Wbudowany termometr - niezbędne akcesorium pozwalające na ciągłą kontrolę temperatury podczas całego procesu wędzenia i idealne przygotowanie Twoich ulubionych dań! Wędzenie pod kontrolą - dwa specjalne palniki, w których umieszcza się bezwonne i bezzapachowe paliwo żelowe, znajdują się poza komorą wędzarniczą i posiadają regulację płomienia umożliwiającą zwiększenie lub zmniejszenie temperatury w komorze wędzarniczej. Wędzenie dla każdego - już nie musisz mieć dużego ogrodu, aby samodzielnie wędzić. Wystarczy Ci niewielki balkon lub taras. Dzięki rozmiarom wędzarni bez problemu możesz zabrać ją na camping czy biwak, a duża ilość rusztów umożliwi Ci na przygotowanie jedzenia dla naprawdę sporego grona! Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, pozwala na uwędzenie mięsa, ryb, serów, jajek oraz kielbas. Jej rozmiary sprawiają, że możesz używać jej zarówno na balkonie, tarasie, w ogrodzie, jak i podczas podróży np. na camping czy biwaku. Wykorzystanie jednego rusztu wędzarni pozwoli Ci na jednorazowe uwędzenie do 4 pstrągów - dodatkowe dwa ruszty sprawiają zaś, że w wędzarni przygotujesz posiłki przy okazji świąt lub spotkań w większym gronie! Solidna i przemyślana konstrukcja sprawia, że produkt jest niezwykle wytrzymały i łatwo można utrzymać go w czystości. Dwa palniki zasilane paliwem żelowym pozwalają na wędzenie bez dostępu do gazu czy prądu. Wędzenie polega na podgrzewaniu od spodu zrębków wędzarniczych umieszczanych na dnie wędzarni, w efekcie czego wytwarza się dym. Nadmiar tłuszczu powstającego podczas wędzenia ocieka na specjalną tackę tłuszczową, dzięki czemu nie spala się on, a cała wędzarnia niemal nie generuje dymu. Jednocześnie tacka gwarantuje brak kontaktu paliwa z wędzoną żywnością. Specjalne palniki, w których umieszcza się bezwonne i bezzapachowe paliwo żelowe, posiadają regulację płomienia umożliwiającą zwiększenie lub zmniejszenie temperatury w komorze wędzarniczej. Termometr wbudowany w pokrywę wędzarni pozwala zaś na kontrolę tej temperatury. To dzięki niemu dowiesz się, czy wędzenie przebiega w optymalnych warunkach, a Twoje ulubione dania będą aromatyczne i pyszne! Proponowane paliwa żelowe: Żelowe paliwo 0,5L Żelowe paliwo 1L W procesie wędzenia niezbędne jest użycie zrębków wędzarniczych. Zalecamy wkład zrębek w ilości ok. 60 - 80 g (dwie większe garści), co pozwoli na uniknięcie przekwaszenia potrawy. Zestaw zawiera: - wysoką brytfannę - 3 ruszty - tackę okapową na tłuszcz - pokrywę z wbudowanym termometrem (o wskazaniach w zakresie od 0 do 100°C), - dwa metalowe palniki z regulacją płomienia, - zewnętrzny stelaż wędzarni, w którym umieszcza się palniki, - metalowe kaptury do wygaszenia płomienia, - metalowe uchwyty. Wymiary wędzarni: długość bez uchwytów 43 cm wysokość brytfanki 27 cm wysokość kołnierza 49 cm