

Link do produktu: <https://rafex.eu/wedzarnia-balkonowa-z-regulacja-pojemnosci-p-203835.html>



Wędzarnia Balkonowa Z Regulacją Pojemności

Cena	471,80 zł
Numer katalogowy	RAFEX003648
Kod EAN	5908277711030
Producent	Browin

Opis produktu

Porcja dla każdego – wędzarnia z regulacją pojemności pozwoli Ci na przygotowanie pysznych wędzonych ryb, mięs, serów i wędlin nawet na niewielkim balkonie. Jeden ruszt wystarczy na przygotowanie obiadu, specjalna nadstawka z drugim rusztem pozwoli zaś na prawdziwą świąteczną ucztę! 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! Termometr w zestawie – w zestawie do wędzarni dołączony jest termometr – niezbędne akcesorium pozwalające na regulację temperatury podczas całego procesu wędzenia i idealne przygotowanie Twoich ulubionych dań! Wędzenie pod kontrolą – 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 niewielkim rozmiarom wędzarnię możesz zabrać na camping czy biwak, a dodatkowe ruszty pozwolą Ci na przygotowanie jedzenia dla naprawdę sporego grona! Wysokiej jakości przenośna wędzarnia z regulacją pojemności idealnie sprawdzi się w Twojej kuchni oraz będzie fantastycznym pomysłem na prezent! Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, pozwala na uwędzenie mięsa, ryb, serów, jajek oraz kiełbas. Jej niewielkie rozmiary sprawiają, że możesz używać jej zarówno na balkonie, tarasie, w ogrodzie, jak i podczas podróży np. na campingu czy biwaku. Wykorzystanie jednego rusztu wędzarni pozwoli Ci na jednorazowe uwędzenie do 4 pstrągów - dodatkowe piętro z drugim rusztem sprawi 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 dołączony do 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. Zestaw zawiera: brytfannę, kołnierz umożliwiający modyfikację pojemności wędzarni, trzy ruszty, tackę okapową na tłuszcz, pokrywę z 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 (2 pary). Wymiary wędzarni: długość bez uchwytów 42,85 cm wysokość brytfanki 8 cm wysokość kołnierza 7 cm [[yt:IWKY3IVx-Mk]]