

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/haki-do-wedzenia-ryb-podwojne-5-szt-browin-p-1409.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Haki do wędzenia ryb - podwójne - 5 szt. Browin

Cena brutto	17,00 zł
Cena netto	13,82 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	311303
Kod producenta	311303
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** - przemysłana 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 przemysłana 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 pstrągi
- 3 L zimnej wody
- 140 g soli
- 100 g cukru
- 20 g kopru suszonego
- 5 g pieprzu

Do 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.