

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/portable-smoker-with-thermometer-fruit-woodchips-browin-p-1387.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Portable smoker with thermometer & fruit woodchips Browin

Cena brutto	239,00 zł
Cena netto	194,31 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	330010
Kod producenta	330010
Kod EAN	5908277714383
Producent	Browin

Opis produktu

Produkt w wersji eksportowej - bez opisu 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 zrbęki 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 campingu 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. ZRĘBKİ

Dołączone do zestawu zrębki 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 zrębków 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!