

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/wedzarnia-balkonowa-rodzinna-browin-p-1028.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Wędzarnia balkonowa - RODZINNA Browin

Cena brutto	283,00 zł
Cena netto	230,08 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	330006
Kod producenta	330006
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 kiełbas. 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 palinki,
- metalowe kaptury do wygaszenia płomienia,
- metalowe uchwyty.

Wymiary wędzarni:

- długość bez uchwytów 43 cm
- wysokość brytfanki 27 cm
- wysokość kołnierza 49 cm.