

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/wedzarnia-balkonowa-z-regulacja-pojemnosci-browin-p-1029.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Wędzarnia balkonowa z regulacją pojemności Browin

Cena brutto	256,00 zł
Cena netto	208,13 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	330007
Kod producenta	330007
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 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 camping 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:

- brytfanę,
- "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