

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/wedzarnia-balkonowa-z-termometrem-p-2233.html>



Wędzarnia balkonowa z termometrem

Cena	138,00 zł
Numer katalogowy	P1-330001
Kod producenta	P1-330001
Kod EAN	5908277700614

Opis produktu

- **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 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 urządzenie 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 balkon lub taras. Dzięki niewielkim rozmiarom wędzarnię możesz zabrać także na camping czy biwak.

Wybierasz zdrową kuchnię i dbasz o to, jakie potrawy lądują na Twoim talerzu? Wysokiej jakości przenośna wędzarnia sprawdzi się idealnie oraz będzie fantastycznym pomysłem na prezent. Wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej i 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. Wędzarnia pozwoli Ci na jednorazowe uwędzenie do 4 pstrągów. Dzięki solidnej i przemyślanej konstrukcji 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 wędzarniczy. 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 posiadają regulację płomienia, co pozwala zwiększać lub zmniejszać temperaturę w komorze wędzarniczej. Termometr dołączony do wędzarni pozwala zaś na kontrolę tej temperatury i utrzymanie jej na optymalnym poziomie. 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,
- dolny i górny ruszt,
- tackę okapową na tłuszcz,
- metalowa osłona,
- pokrywę z wbudowanym termometrem (0-100C),
- dwa metalowe palniki z regulacją płomienia,

-
- zewnętrzny stelaż wędzarni, w którym umieszcza się palinki
 - metalowe kaptury do wygaszenia płomienia
 - metalowe uchwyty

Wymiary wędzarni:
głębokość 26,5 cm
długość bez uchwytów 42,2 cm