

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/wedzarnia-domowa-w-garnku-35-l-na-kuchenke-gazowa-p-2219.html>



Wędzarnia domowa w garnku, 35 L, na kuchenkę gazową

Cena	535,00 zł
Numer katalogowy	P1-330150
Kod producenta	P1-330150
Kod EAN	5904816009217

Opis produktu

Wędzarnia domowa w garnku, pierwsze tak innowacyjne urządzenie tego typu w Polsce - teraz w większej i nowej konstrukcyjnie wersji na 35 L, dającej możliwość uwędzenia do 8 kg wsadu (w tym m.in. długich kiełbas), z wykorzystaniem wysokiego (50 cm) garnka. Nowość z Browinu - z profesjonalnej linii produktów dragON. Produkt ten jest odpowiedzią na potrzeby i oczekiwania pasjonatów wędzenia - uważnie wsłuchując się w opinie i sugestie Klientów, wciąż ulepszamy nasze produkty, by ...domowe było coraz lepsze!

UWAGA: Urządzenie umożliwia wędzenie na zewnątrz i w kuchni TYLKO NA KUCHENCE GAZOWEJ.

Zalety wędzarni:

- **Możliwość wygodnego wędzenia i podpiekania mięs, ryb oraz serów** - bez wychodzenia z domu.
- **Możliwość użycia wędzarni w kuchni lub w innym pomieszczeniu, a także na zewnątrz.**
- **System odprowadzania dymu na zewnątrz pomieszczenia** - za pomocą wężyka (np. za okno).
- **Duża pojemność wędzarni (35 L)** - pozwalająca uwędzić jednorazowo nawet do 8 kg wsadu.
- **Wysoki garnek (50 cm)** - umożliwiający wędzenie ryb, kiełbas oraz innych dłuższych wyrobów - szynki czy polędwiczek.
- **Haki wędzarnicze w zestawie. Termometr montowany w pokrywie.**

Produkt chroniony prawem patentowym.

Oprócz już wymienionych zalet, warto wymienić także inne atuty tej wędzarni:

- Szczelne zamknięcie.
- Prosta, kompaktowa, funkcjonalna konstrukcja z nierdzewnej stali.
- Zamontowany do pokrywy profilowany wieszak ze stalowego drutu, w kształcie trójkąta, umożliwiający wygodne zawieszanie wędzonek i zapobiegający ich przemieszczaniu się.
- Możliwość wykorzystania rusztu ustawionego na tacce okapnikowej lub podwieszanego na hakach.
- Łatwy montaż i demontaż części wędzarni.
- Łatwa obsługa urządzenia.
- Poręczne uchwyty zamontowane na bokach garnka i w pokrywie.
- Dwie oddzielne tacki - jedna na zrbki, druga na tłuszcz wytapiany w procesie wędzenia (okapnikowa), rozdzielone podkładką ze stalowego drutu.

Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją i stosować się do podanych zaleceń. Instrukcję należy zachować - zawarte w niej wskazówki będą pomocne w czasie eksploatacji urządzenia.

Elementy zestawu:

1. garnek z 4 zatrzaskami i 2 uchwytami
2. pokrywa z uszczelką i uchwytem oraz części montażowe (śruby, podkładki uszczelniające i nakrętki - po 2 szt.)
3. króciec na wężyk odprowadzający dym, z uszczelką silikonową i nakrętką mocującą
4. wężyk (3 m)
5. termometr (0-250°C) z nakrętką, podkładką i uszczelką
6. wieszak na wędzonki, części montażowe (uszczelki silikonowe i nakrętki - po 3 szt.)
7. tacka na zębki
8. trójkątna podkładka ze stalowego drutu - pod tackę okapnikową
9. tacka okapnikowa
10. ruszt
11. haki w kształcie S (3 szt.)
12. instrukcja użytkowania

Elementy montażowe znajdują się wewnątrz garnka. Montażu uchwytu pokrywy, wieszaka, termometru, króćca i wężyka odprowadzającego dym należy dokonać we własnym zakresie.

Charakterystyka techniczna

- Pojemność wędzarni: 35 L
- Maksymalna sumaryczna waga zawieszanego wsadu: 8 kg
- Wysokość garnka bez pokrywy: 500 mm
- Dolna średnica: 292 mm

Przepisy na wędzonki, marynaty oraz pekle do ryb i mięs znajdziesz na [naszej stronie](#).

Aby uzyskać odpowiednią barwę wędzonek i wzbogacić ich aromat, należy użyć odpowiednich zębików wędzarniczych (wystarczy 50-100 g).

W zależności od rodzaju przygotowanej potrawy, polecamy [zębki](#).