

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/wedzarnia-drewniana-100-cm-z-paleniskiem-p-2224.html>

Wędzarnia drewniana 100 cm, z paleniskiem

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 1 188,00 zł |
| Numer katalogowy | P1-330338 |
| Kod producenta | P1-330338 |
| Kod EAN | 5904816007404 |

Opis produktu

Wędzarnia ogrodowa - drewniana, na metalowej podstawie, z podłączanym paleniskiem z blachy piecowej oraz z dodatkowym wyposażeniem, to zestaw uniwersalny i pod wieloma względami wyjątkowy. Doskonale wpisuje się w potrzeby każdego, kto szuka wysokiej jakości wędzarni z naturalnego drewna, która elegancko i niejako w naturalny sposób wpisze się w przestrzeń przydomowego ogrodu czy działki.

- **Uniwersalna wędzarnia ogrodowa, idealna do wędzenia mięs, ryb i serów** - bardzo pojemna 200 L, przystosowana do wędzenia różnymi metodami, z wykorzystaniem drewna i zrębków. Może także służyć do opiekania wyrobów po wędzeniu. Dzięki swojej dużej wysokości 1 m doskonale nadaje się do wędzenia długich kiełbas.
- **Wysokiej jakości materiały** - komora wędzarnicza, wykonana z **wyselekcjonowanego, szlifowanego drewna** świerkowego, z wygodnym dostępem przez drzwiczki i otwierany daszek, ustawiana jest na stabilnej metalowej podstawie, umożliwiającą łatwe podłączenie paleniska z grubej blachy piecowej.
- **Każda wędzarnia jest ręcznie robiona** - dzięki temu każdy egzemplarz jest na swój sposób wyjątkowy. Wykorzystanie starannie dobranych, naturalnych materiałów, dbałość o szczegóły i dopasowanie elementów doceni każdy zwolennik solidnej, rzemieślniczej roboty.
- **Łatwy i szybki montaż** - kierując się instrukcją, wędzarnię można w prosty sposób złożyć i przygotować do pracy. Montaż elementów drewnianych ułatwia zastosowanie wkrętów.
- **Przydatne elementy w zestawie** - w zestawie znajduje się termometr wędzarniczy, 6 belek do zawieszania produktów, a także 5 haków wędzarniczych.

Pojemność wędzarni: 200 L

Wysokość komory wędzarniczej: 100 cm

Szacunkowy wsad do wędzarni: 15-25 kg

Do atutów tej wędzarni należy zaliczyć możliwość jej wykorzystania przy wędzeniu różnymi metodami oraz solidną konstrukcję, w której zastosowano **wyselekcjonowane, szlifowane, naturalne drewno**. Komora wędzarnicza zrobiona jest z deseczek świerkowych. Otwierany daszek mocowany jest na zawiasach, co bardzo ułatwia umieszczenie wsadu we wnętrzu wędzarni. Dostęp do wędzarni zarówno poprzez drzwiczki, jak i daszek, to rozwiązanie bardzo praktyczne i wygodne. Ze względu na sporą wysokość komory, idealnie nadaje się do wędzenia zarówno długich kiełbas, jak i długich ryb. Do komory dopasowana została metalowa podstawa z nóżkami, a źródłem dymu wędzarniczego jest podłączane od dołu komory **duże palenisko boczne z dwustopniowym systemem cyrkulacji powietrza**, wykonane z grubej blachy piecowej. Konstrukcja komory wzmocniona jest grubymi poprzeczkami. Drzwiczki wędzarni mocowane są na solidnych zawiasach malowanych proszko. Zdejmowany deflektor umożliwia równomierne rozproszenie ciepła i dymu podczas procesu wędzenia.

Elementy zestawu:

Komora wędzarnicza

- wymiar zewnętrzny drewnianej komory wędzarniczej: 50 x 50 x 100 cm - bez daszku
- wymiar daszku z kominkiem: 53 x 58 x 28,5 cm
- deski: świerkowe, o grubości około 2 cm
- elementy wyposażenia: termometr wędzarniczy, 6 belek do zawieszania produktów, 5 haków wędzarniczych

Podstawa pod komorę wędzarniczą: stalowa, 50 x 50 x 40 cm

Palenisko i elementy połączeniowe

- wymiar zewnętrzny: 30 x 30 x 35 cm
- średnica króćca na rurę: fi 10 cm
- 2 szt. stalowych rur po: 0,5 m i fi 10 cm
- kolanko: 90 stopni, fi 10 cm
- elementy zestawu malowane są farbą odporną na wysokie temperatury
- palenisko wykonane jest z grubej blachy piecowej - ok. 1,5 mm
- drzwiczki paleniska wyposażone są w dwustopniowy system cyrkulacji powietrza

Wymiary mogą wahać się +/- 0,5 cm

Sposób montażu wędzarni, zalecenia dotyczące bezpieczeństwa użytkowania oraz przydatne wskazówki zostały zawarte w Instrukcji dołączonej do zestawu.