

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/wedzarnia-elektryczna-dragon-z-podstawa-mobilna-i-plynem-do-czyszczenia-p-2598.html>



## Wędzarnia elektryczna dragON z podstawą mobilną i płynem do czyszczenia

Cena	<b>2 400,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-330283</b>
Kod producenta	<b>P1-330283</b>
Kod EAN	<b>5904816022742</b>

### Opis produktu

Oto idealny dla Ciebie zestaw uniwersalny - wysokiej jakości, zapewniający komfort użytkowania i doskonałe efekty kulinarne.

#### W skład zestawu wchodzi:

- nowoczesna, **elektryczna cyfrowa wędzarnia dragON o pojemności 65 L, z generatorem dymu dragON Jet 1 i akcesoriami** (produkt o symbolu [330275](#)),
- dedykowana, **mobilna podstawa do wędzarni dragON** (produkt o symbolu [330282](#)),
- skuteczny **płyn do czyszczenia wędzarni**, idealny także do piekarników, grilli, kuchenek, kominków i palenisk (produkt o symbolu [331110](#)).

Wędzarnię umieść na podstawie z kółkami, by z łatwością dała się przesunąć w odpowiednie, wybrane miejsce, następnie podłącz wędzarnię, ustaw na wyświetlaczu temperaturę oraz czas wędzenia i uruchom generator dymu. Dzięki podstawie zyskujesz bardzo wygodny dostęp do komory wędzarniczej i swojego wsadu podczas całego procesu wędzenia. A kiedy pyszne wędzonki będą już gotowe, wędzarnię z łatwością wyczyścisz używając naszego sprawdzonego, niezwykle skutecznego płynu do czyszczenia.

- **Wędzenie na ciepło i na zimno** - wędzarnia idealna do wędzenia we wszystkich opcjach: na zimno, na ciepło i gorąco, a także do podpiekania i obsuszania (zakres temp. od 0 do ok. 135C).
- **Wbudowany sterownik z zewnętrznym cyfrowym panelem kontrolnym** - łatwe i precyzyjne ustawienie właściwej temperatury i czasu wędzenia.
- **Wszystko w jednym zestawie** - wędzarnia z wysokim kominkiem, rusztem, metalowymi belkami i hakami, generator dymu z elektryczną pompką, zębki, wytrzymały pokrowiec.
- **Jakość, którą docenisz** - konstrukcja zapewnia m.in. dobrą szczelność i termoizolację (podwójne, wewnętrznie docieplane ścianki), przeszklone drzwi z uszczelką i regulacją docisku.
- **Innowacyjny elektryczny generator dymu dragON Jet 1** (patent firmy Browin) - zapewnia optymalną dystrybucję dymu wędzarniczego.
- **Dodatkowa, zewnętrzna tacka na tłuszcz** - wygodne odprowadzenie nadmiaru tłuszczu z tacki ociekowej z komory wędzarniczej.
- **Łatwiejszy dostęp do komory wędzarniczej** - podstawa podnosi wędzarnię o 25 cm, ułatwiając obsługę wędzarni i dostęp do jej wnętrza.
- **Mobilność** - dwa kółka w tylnych nóżkach podstawy zapewniają możliwość łatwego przemieszczania wędzarni w dogodne miejsce - zarówno na czas wędzenia, jak i przechowywania urządzenia.
- **Profesjonalny sposób na czystą wędzarnię i inne urządzenia** - płyn idealnie wyczyści wędzarnię ogrodową czy balkonową, nawet po intensywnym użytkowaniu, a także piekarnik, grilla, kominek, kuchenkę czy palenisko.
- **Bezpieczny** - środek można stosować do powierzchni mających bezpośredni kontakt z żywnością, co jest szczególnie istotne w przypadku wędzarni, grilla czy piekarnika. Dobry skład - produkt w 90% składa się z substancji pochodzenia naturalnego.

Oto prawdziwy hit! Wędzarnia elektryczna dragON charakteryzuje się wysoką jakością, nowoczesną konstrukcją i atrakcyjnym designem. W połączeniu z innowacyjnym, elektrycznym generatorem dymu dragON Jet 1 (patent firmy Browin), spełni

---

oczekiwania każdego użytkownika. Ten praktyczny zestaw jest idealny zarówno dla osób początkujących, jak i mających już doświadczenie w sztuce wędzenia. Sprawdzi się w każdej opcji wędzenia – na zimno, ciepło i gorąco, a także do podpiekania i obsuszania. Wędzona szynka, ser czy wędzony na zimno łosoś – te i inne produkty o niepowtarzalnym aromacie i smaku przygotujesz samodzielnie!

**Pojemność 65 L** pozwalająca na uwędzenie ok. 8 kg wsadu. W zestawie ruszt, stalowe belki (4 szt.), haki wędzarnicze typu S (5 szt.) i 2 opakowania zrębków wędzarniczych.

Wysokiej jakości sterownik cyfrowy umożliwiający precyzyjną regulację temperatury wewnątrz komory wędzarniczej i ustawianie czasu wędzenia. **Zakres temperatury: 0-135C, regulacja czasu: od 00:01 do 24:59 h.**

**Dobra termoizolacja** niwelująca nadmierne skraplanie się wody w komorze wędzarniczej. Podwójne, docieplane od wewnątrz ścianki. Kominiek wentylacyjny (wys. 30 cm) z regulowanym dopływem powietrza zapewniający lepszą cyrkulację i odprowadzanie dymu, a także większą czystość obudowy podczas wędzenia.

**Drzwi z uszczelką zamykane na klamrę** zapewniają łatwość zamykania i szczelność. Dodatkowym atutem jest możliwość regulacji docisku drzwi za pomocą specjalnego zawiasu umieszczonego w górnej części wędzarni. Szyba w drzwiach komory pozwala na wygodny podgląd wnętrza wędzarni i lepszą kontrolę procesu wędzenia.

**Regulowane nożki** ułatwiające stabilne ustawienie wędzarni na dowolnym podłożu.

**Specjalna konstrukcja osłony grzałki** zapewnia równomierne rozprowadzanie temperatury w komorze, a ponadto skutecznie zabezpiecza grzałkę przed zabrudzeniem się osoczem z wędzonych produktów.

**Dwie tacki ociekowe**, w tym praktyczna tacka zewnętrzna – zdejmowana, łatwa do opróżniania i mycia. Do tacki tej jest odprowadzany nadmiar tłuszczu z tacki wewnętrznej.

Wyjątkowy na rynku **generator dymu** o innowacyjnej, opatentowanej konstrukcji, z wydajną elektryczną pompką, zapewnia optymalną dystrybucję dymu wędzarniczego. Pompka z regulowaną prędkością przepływu dymu jest tak umiejscowiona na podstawie, by swoje drgania przenosić na cylinder. Dzięki temu zrębki nie zawieszają się w trakcie spalania. Specjalny adapter pozwala na łatwe i szybkie połączenie dymogeneratora z wędzarnią.

Generator dymu mieści ok. 450 g zrębków. Ilość ta zapewnia ok. 3-4 godz. pracy (zależnie od ustawienia przepływu powietrza regulatorem pompki), bez konieczności dosypywania zrębków. **Generator ten umożliwia wędzenie na zimno bez konieczności zakupu i montowania dodatkowych elementów konstrukcyjnych!**

**Wysoki kominiek** (30 cm) jest bardzo łatwy do zamocowania i zdemontowania. Posiada szyber pozwalający regulować gęstość i przepływ dymu. Daje możliwość stworzenia idealnych warunków wędzenia, dopasowanych do Twoich preferencji.

Wędzarnię wygodnie przechowasz w dołączonym, wytrzymałym **pokrowcu**.

Profesjonalna wędzarnia na lata - oferujemy **dodatkowe akcesoria i części zamienne**.

**Prosty montaż, łatwe użycie - do wędzarni, generatora dymu i pompki dołączone są instrukcje. UWAGA! Dokładnie zapoznaj się z tymi instrukcjami i stosuj się do zaleceń** dotyczących bezpiecznego montażu, użytkowania, czyszczenia i konserwacji tych urządzeń.

Przed pierwszym wędzeniem należy dokonać „wypalenia” wędzarni, czyli przeprowadzić wędzenie bez użycia produktów spożywczych.

**Dzięki dedykowanej podstawie zyskujesz nie tylko mobilność swojej wędzarni i łatwiejszy dostęp do jej wnętrza, ale także wysoką jakość mocnej, stabilnej konstrukcji. Montaż podstawy jest łatwy i szybki.**

---

Stalowa, solidna podstawa malowana proszkowo - idealnie kompatybilna z wędzarnią dragON [330275](#). Główne elementy ramy to 4 przykręcane nóżki łączone 4 stabilizującymi profilami tworzącymi ramę, a do tego 2 kółka montowane do tego w tylnych nóżek.

Dzięki podstawie Twoja wędzarnia dragON będzie podwyższona o 25 cm, co zapewni Ci przede wszystkim wygodniejszy dostęp do komory wędzarniczej, łatwiejsze wkładanie i wyjmowanie wsadu oraz bardziej komfortową kontrolę procesu wędzenia. Z kolei tylne kółka pozwolą Ci z łatwością zmieniać ustawienia wędzarni i szybko przetransportować ją do ogrodu czy magazynku na ten okres czasu, kiedy nie będzie używana. Podstawa tworzy także odpowiedni dystans między wędzarnią a podłożem, zabezpieczając je przed bezpośrednim oddziaływaniem wysokich temperatur powstających podczas wędzenia.

Podstawa do samodzielnego złożenia – instrukcja w opakowaniu.

**Płyn do czyszczenia - jest bardzo skuteczny i łatwy w użyciu**, sposób postępowania sprowadza się do 3 kroków: spryskaj, wyczyść i wytrzyj do sucha.

Gotowy do użycia środek myjący do wędzarni, piekarników, grilli, kominków, kuchenek, palenisk itp., skutecznie usuwający tłuszcz, sadzę i ślady spalenizny. Pozostawia urządzenia czyste i błyszczące. Preparat może być stosowany do powierzchni mających bezpośredni kontakt z żywnością.

Dla osiągnięcia optymalnych efektów czyszczących należy pamiętać o stosowaniu płynu zgodnie z zaleceniami.

Produkt w 90% składa się z substancji pochodzenia naturalnego.

Zawiera: EDTA i jego sole 5%

Objętość netto: 750 ml