

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/wedzarnia-elektryczna-przenosna-p-3268.html>



Wędzarnia elektryczna - przenośna

Numer katalogowy	BR-330020
Kod producenta	BR-330020
Kod EAN	5904816000627

Opis produktu

- **Wędzarnia i piekarnik w jednym** - wędzarnia elektryczna do wędzenia na ciepło i gorąco z użyciem zrębków i do podpiekania bez zrębków.
- **Łatwa w przenoszeniu i użyciu** - rozmiar, waga oraz uchwyt do przenoszenia ułatwiają mobilność urządzenia. Wędzarnię z łatwością możesz zabrać na wyjazd.
- **Świetna cyrkulacja powietrza** - cylindryczny kształt zapewnia lepszą cyrkulację powietrza i efektywniejsze rozchodzenie się gorącego powietrza niż w wędzarniach prostokątnych.
- **Możliwość regulacji temperatury** - wędzarnia posiada grzałkę o mocy 600 W z termostatem umożliwiającym regulowanie temperatury. Temperaturę kontrolować można na wbudowanym termometrze.
- **Bezpieczna w użyciu** - wędzarnia wyposażona jest w drewnianą rączkę, która nie nagrzewa się podczas wędzenia. Dołączony metalowy uchwyt umożliwia bezpieczne wyciągnięcie gorącego rusztu i tacki na zrębki.
- **Wysokiej jakości materiał** - wędzarnia wykonana jest z dobrej jakości stali nierdzewnej. Dzięki temu sprzęt posłuży Ci przez lata.

Uniwersalna wędzarnia elektryczna wykonana ze stali nierdzewnej, pozwala na jednoczesne pieczenie z możliwością nadania potrawom aromatu wędzarniczego. Szybko i bez trudu uwędzisz na ciepło lub gorąco drób i inne ulubione rodzaje mięs, ryb czy warzyw.

Wędzenie to świetny sposób na utrwalenie żywności czyli wydłużenie jej terminu przydatności do spożycia.

To urządzenie, które z łatwością przeniesiesz w dowolne miejsce lub zabierzesz ze sobą na wyjazd. Do wędzenia lub pieczenia wystarczy zasilanie elektryczne i ewentualnie zrębki wędzarnicze. Mobilność wędzarni elektrycznej ułatwia uchwyt wykończony drewnem. Dzięki czemu zmniejsza się ryzyko poparzenia nawet przy przenoszeniu gorącej wędzarni.

UWAGA: wszystkie elementy stalowe w trakcie pracy urządzenia mocno się nagrzewają dlatego dla pewności w trakcie użycia wędzarni warto wyposażyć się w rękawice zabezpieczające przed poparzeniem.

Wędzarnia elektryczna posiada termostat dzięki czemu ustawisz na niej pożądaną temperaturę, odpowiednią do wędzenia czy pieczenia ryb, mięs czy wędlin. Obsługa wędzarni jest bardzo prosta wystarczy podłączyć ją do zasilania i dodać zrębki jeśli zależy nam na dymie wędzarniczym.

W trakcie procesu wędzenia możemy podglądać potrawy, gdyż w pokrywie umieszczono uchwyt z drewnianą rączką, która nie nagrzewa się podczas pracy urządzenia.

Uwaga: Przed pierwszym wędzeniem należy dokonać "wypalenia" wędzarni, czyli przeprowadzić wędzenie bez użycia produktów spożywczych.

Przygotowanie produktów przed wędzeniem:

Peklowanie lub marynowanie - można wybrać dowolną metodę.

Ociekanie i osuszanie- pamiętaj, by przed rozpoczęciem wędzenia **bardzo dokładnie** osuszyć mięso. Źle osuszone produkty mogą spowodować gromadzenie się wilgoci wewnątrz komory podczas wędzenia oraz nieprawidłowy proces obróbki wędzonek.

Produkty można również dosuszyć w komorze wędzarni przy ustawionym termostacie na minimum, bez zamykania wędzarni.

Urządzenie zaleca się czyścić po każdym użyciu. Do czyszczenia wędzarni zaleca się użycie małej ilości wody w połączeniu z łagodnym detergentem. Ruszty można myć w zlewie.

UWAGA: Przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je od prądu!

Zestaw zawiera:

- obudowę wędzarni wraz z grzałką elektryczną 600 W
- przewód zasilający z termostatem
- pokrywę wędzarni
- 2 drewniane ręczki
- 4 stalowe nóżki
- osłonę grzałki
- ruszt
- tackę ociekową
- tackę na zębki
- metalowy uchwyt do wyciągania rusztu i tacek
- termometr
- 15 śrub M5X9
- 15 nakrętek M5

Dane techniczne wędzarni:

- moc 600 W
- napięcie 220V-240V
- częstotliwość 50 Hz
- przewód zasilający 170 cm
- termometr w pokrywie o zakresie temp. 0-250C
- termostat
- materiał **stal nierdzewna**

Wymiary:

- długość korpusu 45 cm
- długość całkowita z rączką 65 cm
- ø korpusu 25 cm
- wysokość między rusztem a górną ścianką 13,5 cm
- wymiary rusztu 23,5 x 40,5 cm
- przewód zasilający 170 cm
- waga 5,2 kg

Uwaga:

Przed użyciem należy zapoznać się z dołączoną do urządzenia instrukcją i poszczególne elementy wyposażenia umieścić w wędzarni zgodnie z podanym schematem.

Wędzenie należy prowadzić pod nadzorem.