

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/wedzarnia-ogrodowa-komora-ze-stali-nierdzewnej-p-2235.html>



Wędzarnia ogrodowa - komora ze stali nierdzewnej

Cena	1 090,00 zł
Numer katalogowy	P1-330230
Kod producenta	P1-330230
Kod EAN	5908277714369

Opis produktu

Era Konesera to wędzarnia ogrodowa z komorą wewnętrzną wykonaną z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Idealna do wędzenia własnoręcznie przygotowanych mięs.

- **Innowacyjna budowa** - podwójne ścianki zapewniają izolację termiczną, otwory wentylacyjne w tylnej ścianie zapewniają odpowiednią cyrkulację powietrza i przepływ dymu wędzarniczego, przepona oddzielająca palenisko od komory wędzarniczej pozwala zaś na stabilniejszą kontrolę temperatury wewnątrz urządzenia.
- **Wysoka jakość** - materiał, z którego została wykonana wędzarnia, jest odporny na korozję, wewnątrz komory wykończona jest zaś na lustro. Całość dopełniają magnetyczne drzwi zapobiegające samoistnemu otwieraniu się wędzarni.
- **Odpowiednia barwa i smak wędzonek** - perforacja wewnętrzna daszku (czterospadowego), powoduje kierowanie kroplin na boki, na tackę okapnikową, a nie na produkty, co wpływa na ich finalny smak oraz wygląd.
- **Możliwość regulacji temperatury** - poprzez specjalne zasuwę dolne oraz zasuwę kominową.
- **Bezpieczne rozwiązania** - wędzarnia wyposażona jest w demontowalny uchwyt, umożliwiający w każdym momencie bezpieczne wysunięcie paleniska bez ryzyka poparzenia.

Wędzarnia ogrodowa Era Konesera to urządzenie pozwalające na wędzenie produktów o różnej wielkości. Wysoka jakość wykonania sprawia, że urządzenie to posłuży Ci przez lata. Wędzarnia wykonana jest z materiału odpornego na korozję — jej wewnątrz wykończona jest zaś na lustro. Urządzenie jest niezwykle bezpieczne w użytkowaniu. Magnetyczne drzwi zapobiegają samoistnemu otwieraniu się wędzarni, a demontowalny uchwyt umożliwi bezpieczne wysunięcie paleniska w każdym momencie, bez ryzyka poparzenia. Innowacyjna budowa, w której to przepona oddziela palenisko od komory wędzarniczej, pozwala na stabilniejszą kontrolę temperatury wewnątrz wędzarni. Podwójne ścianki zapewniają izolację termiczną, a otwory wentylacyjne umieszczone w tylnej ścianie wędzarni gwarantują odpowiednią cyrkulację powietrza i przepływ dymu wędzarniczego. Wędzarnia pozwala na regulację temperatury poprzez specjalnie zamontowane zasuwę: dolną oraz kominową. Dzięki temu urządzeniu barwa i smak Twoich wędzonek zawsze będą idealne! Wpływa na to ma perforacja wewnętrzna czterospadowego daszku, dzięki której kropliny powstające podczas wędzenia spływają na boki — na tackę okapnikową, a nie na przyrządzane potrawy. Wędzarnia jest niezwykle bezpieczna w użytku.

Uwaga!

Przed każdym użyciem wędzarnię należy dokładnie umyć specjalnym środkiem do czyszczenia grilli. Jest to konieczne, by wydłużyć żywotność urządzenia.

Przygotowanie produktów przed wędzeniem:

- **Peklowanie lub marynowanie** - można wybrać dowolną metodę.
- **Ociekanie i osuszanie** - można je przeprowadzić w warunkach domowych w temperaturze pokojowej z użyciem wentylatora, który przyspieszy proces. Można powiesić produkty w przewiewnym miejscu, ważne aby w dotyku były całkowicie suche. Proces osuszania może trwać od kilku do kilkunastu godzin. Po suszeniu nie należy produktów umieszczać w lodówce, gdyż mogą z powrotem zawilgotnieć. Należy je po tym procesie przenieść od razu do wędzarni, ewentualnie w niej jeszcze poddać procesowi osuszenia (bez dymu), a następnie wędzić wg wybranej metody.

Zestaw zawiera:

wędzarnię, haki wędzarnicze 5 sztuk, drewniane belki do zawieszania wędlin 4 sztuki, termometr, tackę na zrębki, tackę na skropliny i instrukcję obsługi.

Wymiary:

1. komory:

wysokość 80 cm

długość 32,7 cm

szerokość 25,5 cm

pojemność 70 L

2. wędzarni:

wysokość 121,8 cm

długość 37,5 cm

szerokość 30 cm

Materiał:

- zewnętrzna warstwa - blacha 0,7 mm ze stali ocynkowanej,

- wewnętrzna warstwa - blacha 0,8 mm ze stali nierdzewnej.