

Dane aktualne na dzień: 16-04-2026 17:50

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/okragla-wedzarnia-40cm-99633-lund-p-24170.html>



## OKRĄGŁA WĘDZARNIA 40CM 99633 LUND

Cena brutto	<b>187,79 zł</b>
Cena netto	<b>152,67 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>99633</b>
Kod producenta	<b>99633</b>
Kod EAN	<b>5906083059469</b>
Producent	<b>Lund</b>

### Opis produktu

#### Okragła Wędzarnia 40cm LUND 99633

Przenośna wędzarnia ogrodowa z konstrukcją 3-modułową umożliwiającą wędzenie na zimno i ciepło, grillowanie oraz gotowanie na parze. Wyposażona w system kontroli temperatury i wentylacji dymu.

Średnica rusztów 37,5 cm

Wymiary całkowite 46×41,5×77 cm

Termometr wbudowany

2 chromowane ruszty

### Charakterystyka wędzarni ogrodowej

#### Konstrukcja 3-modułowa z regulacją funkcji

Podstawa z nóżkami, środkowa komora oraz pokrywa można łączyć w dwóch konfiguracjach. Tryb grilla wykorzystuje tylko dolny moduł, tryb wędzenia i gotowania na parze wymaga pełnej konstrukcji. Umożliwia to dostosowanie urządzenia do aktualnych potrzeb bez konieczności posiadania osobnych sprzętów.

#### System wieszania i rozkładania produktów

4 wieszaki zamocowane w pokrywie pozwalają zawiesić ryby, wędliny lub sery podczas procesu wędzenia. 2 chromowane ruszty o średnicy 37,5 cm zapewniają powierzchnię do grillowania lub rozkładania produktów przeznaczonych do gotowania na parze. Ocynkowana kratka na węgiel (Ø 25 cm) zapewnia stabilne podłoże dla rozpałki.

### Kontrola procesu wędzenia i temperatury

Wbudowany termometr umożliwia monitoring temperatury w komorze bez konieczności otwierania pokrywy. Otwór wentylacyjny w pokrywie reguluje ujście dymu, co wpływa na intensywność wędzenia. 2 drzwiczki w dolnej części zapewniają dostęp do paleniska i kontrolę poziomu wędzenia bez przerywania procesu.

### Misy emaliowane z funkcją ochrony żywności

2 stalowe misy pokryte porcelanową emalią (Ø 37,5 cm) pełnią podwójną rolę. Górna misa z wodą absorbuje tłuszcz i utrzymuje wilgotność w komorze, zapobiegając wysuszeniu produktów podczas długiego wędzenia. Możliwość dodania ziół do wody wzbogaca aromat wędzonych produktów.

## Specyfikacja techniczna

Model	LUND 99633
Wymiary całkowite (szer. × gł. × wys.)	46 × 41,5 × 77 cm
Średnica rusztów chromowanych	37,5 cm (2 szt.)
Średnica kratki na węgiel	25 cm (ocynkowana)
Średnica mis emaliowanych	37,5 cm (2 szt.)
Materiał mis	Stal pokryta porcelanową emalią
Grubość paleniska i pokrywy	0,5 mm
Liczba wieszaków	4 szt. (montaż w pokrywie)
Liczba uchwytów	3 szt. (2 boczne, 1 w pokrywie)
Drzwiczki dostępne	2 szt. (kontrola ognia i wędzenia)
Termometr	Wbudowany
Wentylacja	Regulowany otwór w pokrywie
Liczba nóżek	3 szt. (stabilizacja i izolacja)
Kod EAN	5906083059469
Producent	LUND

## Zastosowanie wędzarni ogrodowej

- Wędzenie wędlin i kiełbas metodą na zimno (temperatura poniżej 30°C przez kilka godzin lub dni)
- Wędzenie wędlin i kiełbas metodą na ciepło (temperatura 50-80°C przez kilka godzin)
- Wędzenie ryb świeżych i marynowanych (makrela, pstrąg, łosoś, śledź)

- 
- Wędzenie serów twardych i półtwardych (oscypek, wędzony gouda)
  - Grillowanie mięs, warzyw i ryb po zdemontowaniu górnej komory
  - Gotowanie na parze warzyw, ryb i pierogów z wykorzystaniem miski z wodą
  - Przygotowywanie żeberk BBQ z dymem w pełnej konfiguracji komory
  - Wędzenie owoców (śliwki, jabłka) do deserów i przetworów

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Przygotowanie drewna do wędzenia

Drewno przeznaczone do wędzenia należy namoczyć w wodzie przed użyciem lub stosować gotowe zrębki wędzarnicze. Drewno nie może się palić otwartym płomieniem, lecz tlić i wydzielać dym. Małe kawałki drewna umieszcza się na folii aluminiowej lub w tackach, aby zapobiec ich przedostawaniu się przez ruszt do paleniska. Najczęściej stosowane gatunki: olcha, buk, jabłoń, wiśnia.

### Konfiguracja do grillowania

W trybie grilla demontuje się górną część komory i pokrywę umieszcza bezpośrednio na komorze dolnej. Taka konfiguracja zapewnia bezpośredni dostęp ciepła do produktów na ruszcie i skraca czas przygotowania potraw. Używa się tylko dolnego rusztu i kratki na węgiel.

### Konfiguracja do wędzenia i gotowania na parze

Pełna konstrukcja (podstawa, środek, pokrywa) jest wymagana do wędzenia i gotowania na parze. W dolnej misie umieszcza się rozpałkę, na ruszcie dolnym drewno do wędzenia. Górna miska wypełniona wodą (z opcjonalnym dodatkiem ziół) zapobiega wysuszeniu produktów. Żywność do wędzenia zawieszają na haczykach w pokrywie, produkty do gotowania na parze układają się na górnym ruszcie.

### Stabilność i bezpieczeństwo użytkowania

3 nóżki zapewniają stabilne ustawienie wędzarni na nierównym podłożu ogrodowym i izolują rozgrzany spód od powierzchni. Urządzenie należy ustawiać na niepalnym podłożu w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od materiałów łatwopalnych. 3 uchwyty (2 boczne i 1 w pokrywie) ułatwiają przenoszenie i manipulację poszczególnymi modułami.