

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/okragla-wedzarnia-51-x-42-x-80cm-99920-lund-p-49023.html>

okrągła wędzarnia 51 x 42 x 80cm 99920 LUND

Cena brutto	164,05 zł
Cena netto	133,37 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	99920
Kod producenta	99920
Kod EAN	5906083093494
Producent	Lund

Opis produktu

Okągła wędzarnia LUND 51 x 42 x 80 cm - model 99920

Przenośna wędzarnia węglowa o modułowej konstrukcji, łącząca funkcje wędzenia na zimno i gorąco, grillowania oraz gotowania na parze. Urządzenie wyposażone w termometr i system regulacji temperatury.

Wymiary 51 x 42 x 80 cm

Średnica rusztu Ø37,5 cm

Typ konstrukcji 3 moduły

Waga 7,2 kg

Charakterystyka wędzarni wielofunkcyjnej

Konstrukcja modułowa 3 w 1

Trzymodułowa budowa (palenisko, komora środkowa, pokrywa z termometrem) umożliwia wykorzystanie urządzenia jako wędzarni, grilla lub parowaru. Moduły można łączyć w różnych konfiguracjach w zależności od potrzeb.

System kontroli temperatury

Termometr w pokrywie i regulowany otwór wentylacyjny pozwalają na precyzyjne sterowanie procesem wędzenia. Dzięki temu możliwe jest wędzenie na zimno (20-30°C) oraz na gorąco (60-90°C).

Emaliowane elementy robocze

Dwie misy pokryte porcelanową emalią zapewniają odporność na korozję i ułatwiają czyszczenie. Emaliowana pokrywa chroni przed utratą ciepła i kondensacją wilgoci.

Chromowane ruszty i uchwyty

Dwa chromowane ruszty o średnicy $\varnothing 37,5$ cm i wysokości montażu 36/57 cm są odporne na wysoką temperaturę i nie reagują z produktami spożywczymi. Cztery wieszaki w pokrywie umożliwiają zawieszanie większych elementów.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 99920
Typ wędzarni	Węglowa przenośna
Wymiary całkowite	51 x 42 x 80 cm
Średnica rusztu	$\varnothing 37,5$ cm (2 szt.)
Grubość rusztu	3 mm
Wysokość montażu rusztów	36 cm / 57 cm
Głębokość paleniska	6,5 cm
Materiał konstrukcji	Stal malowana proszkowo
Materiał rusztów	Stal chromowana
Materiał mis	Stal emaliowana
Materiał pokrywy	Stal emaliowana
Materiał uchwyty pokrywy	BAKELITE (nie nagrzewa się)
Liczba uchwytów	3 szt.
Liczba haczyków	4 szt.
Termometr	Tak (wbudowany w pokrywę)
Regulacja cyrkulacji powietrza	Tak (przesłona wentylacyjna)
Liczba drzwiczek	2 szt.
Liczba nóg	3 szt. (stabilna podstawa)
Kolor	Czarny
Waga	7,2 kg

Zastosowanie wędzarni ogrodowej

- Wędzenie mięsa, kielbas i wędlin metodą na zimno i na gorąco

-
- Wędzenie ryb (łososia, makreli, pstrąga) z kontrolą wilgotności
 - Wędzenie serów twardych i półtwardych
 - Grillowanie potraw na węglu drzewnym z pokrywą
 - Gotowanie na parze warzyw i ryb w misie z wodą
 - Przygotowanie tradycyjnych wyrobów wędliniarskich w warunkach domowych
 - Pieczenie dań w niskich temperaturach metodą pośrednią
 - Aromatyzowanie potraw dymem z różnych gatunków drewna

Użytkowanie i obsługa

Przygotowanie do wędzenia

W dolnej misie umieścić węgiel drzewny jako źródło ciepła. Na węgiel dodać namoczone drewno do wędzenia (np. olcha, buk, jabłoń). Na górnych haczykach zawiesić misę z wodą, która absorbuje tłuszcz, zapobiega wysuszeniu produktów i umożliwia gotowanie na parze. Produkty umieścić na rusztach lub zawiesić na haczykach.

Kontrola procesu

Termometr w pokrywie pozwala na bieżące monitorowanie temperatury wewnątrz komory. Regulowany otwór wentylacyjny w pokrywie steruje dopływem powietrza i intensywnością spalania. Dwoje drzwiczek zapewnia łatwy dostęp do paleniska bez konieczności zdejmowania pokrywy i rusztów.

Grillowanie

Ruszt można umieścić bezpośrednio nad paleniskiem. Pokrywa z termometrem umożliwia grillowanie metodą pośrednią z kontrolą temperatury, co zapewnia równomierne wypieczenie i zachowanie soków w mięsie.

Konserwacja

Chromowane ruszty i emaliowane misy czyścić po każdym użyciu. Emalia porcelanowa jest odporna na detergenty, ale należy unikać ostrych narzędzi. Palenisko regularnie oczyszczać z popiołu. Konstrukcję stalową chronić przed wilgocią, przechowywać w suchym miejscu lub pod pokrowcem.

...