

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/wedzarnia-stalowa-53-x-51-x-100cm-99916-lund-p-49081.html>

wędzarnia stalowa 53 x 51 x 100cm 99916 LUND

Cena brutto	332,16 zł
Cena netto	270,05 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	99916
Kod producenta	99916
Kod EAN	5906083093425
Producent	Lund

Opis produktu

Wędzarnia stalowa 53 x 51 x 100 cm LUND 99916

Wielofunkcyjna wędzarnia ogrodowa łącząca funkcje wędzenia na zimno i ciepło, grillowania oraz gotowania na parze. Konstrukcja stalowa z dwukomorowym systemem, wbudowanym termometrem i regulacją cyrkulacji powietrza.

Wymiary 53 x 51 x 100 cm

Typ wędzenia Zimne i ciepłe

Rozmiar rusztu 35,5 x 32,5 cm

Funkcje 3 w 1

Charakterystyka wędzarni stalowej LUND 99916

Dwukomorowa konstrukcja stalowa

Dolna komora z paleniskiem i górna komora wędzarnicza umożliwiają precyzyjną kontrolę procesu wędzenia. Grubość blachy 0,7 mm zapewnia stabilność termiczną, a malowane proszkowo wykończenie zwiększa odporność na korozję i warunki atmosferyczne podczas użytkowania zewnętrznego.

System regulacji temperatury i cyrkulacji

Wbudowany termometr pozwala na bieżący monitoring temperatury w komorze wędzarniczej. Cztery przesłony umożliwiają regulację dopływu powietrza, co ma bezpośredni wpływ na intensywność spalania i temperaturę wędzenia – kluczowe parametry przy różnicowaniu metod wędzenia na zimno i ciepło.

Naczynie na wodę z funkcją ochronną

Stalowa misa pokryta porcelanową emalią pełni podwójną funkcję: absorbuje spływający tłuszcz, zapobiegając jego spalaniu i powstawaniu nieprzyjemnych zapachów, oraz utrzymuje wilgotność w komorze, co chroni produkty przed wysuszeniem podczas długotrwałego wędzenia.

Chromowane ruszty z regulacją wysokości

Dwa ruszty stalowe o wymiarach 35,5 x 32,5 cm i grubości 3 mm z chromowanym wykończeniem zapewniają trwałość i łatwość czyszczenia. Dwustopniowa regulacja wysokości pozwala na optymalne rozmieszczenie produktów względem źródła ciepła i dymu, co ma znaczenie przy równoczesnym wędzeniu różnych produktów.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 99916
Wymiary całkowite	53 x 51 x 100 cm
Rozmiar rusztu	35,5 x 32,5 cm
Grubość blachy korpusu	0,7 mm
Grubość rusztu	3 mm
Materiał konstrukcji	Stal malowana proszkowo
Materiał rusztu	Stal chromowana
Materiał misy	Stal emaliowana
Liczba rusztów	2
Liczba mis	2 (emaliowane)
Regulacja wysokości rusztu	Tak, 2-stopniowa
Termometr	Wbudowany
Przesłony regulacyjne	4 sztuki
Liczba drzwiczek	2 z uchwytami
Uchwyty do przenoszenia	4 sztuki
Typ	Przenośny, węglowy
Kolor	Czarny
Zgodność z normami	Europejskie regulacje kontaktu z żywnością, normy grilli węglowych

Zastosowanie wędzarni LUND 99916

- Wędzenie wędlin i kiełbas metodą na zimno (temperatura poniżej 30°C)
- Wędzenie wędlin i kiełbas metodą na ciepło (temperatura 30-60°C)
- Wędzenie ryb słodkowodnych i morskich
- Wędzenie serów twardych i półtwardych
- Grillowanie mięs, warzyw i innych produktów
- Gotowanie na parze z wykorzystaniem naczynia na wodę
- Przygotowywanie potraw w ogrodzie, na tarasie lub działce
- Użytkowanie przy małych przestrzeniach zewnętrznych

Różnice między wędzeniem na zimno i ciepło

Wędzenie na zimno

Proces prowadzony w temperaturze poniżej 30°C, trwający od kilku godzin do kilku dni. Wymaga wcześniejszego solenia produktów. Nadaje intensywny aromat dymny przy zachowaniu surowej struktury produktu. Stosowane głównie do wędlin, ryb i serów wymagających długotrwałej obróbki. W wędzarni LUND 99916 uzyskuje się tę temperaturę poprzez ograniczenie dopływu powietrza przesłonami i zwiększenie odległości produktów od źródła dymu.

Wędzenie na ciepło

Proces prowadzony w temperaturze 30-60°C, trwający od kilku do kilkunastu godzin. Powoduje częściowe lub całkowite ugotowanie produktu przy jednoczesnym nadaniu aromatu dymnego. Stosowane do wędlin, kiełbas i ryb przeznaczonych do szybszej konsumpcji. Wymaga większego dopływu powietrza i umieszczenia produktów bliżej źródła ciepła.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy wypalić wędzarnię bez produktów w celu usunięcia pozostałości produkcyjnych. Rozpalanie prowadzi się wyłącznie przy użyciu drewna lub węgla drzewnego – zabrania się stosowania spirytusu, benzyny lub innych płynów łatwopalnych.

Kontrola temperatury odbywa się za pomocą wbudowanego termometru oraz regulacji przesłon powietrznych. Przy wędzeniu na zimno należy maksymalnie ograniczyć dopływ powietrza i utrzymywać niewielki żar. Przy wędzeniu na ciepło lub grillowaniu zwiększa się dopływ powietrza dla intensywniejszego spalania.

Po każdym użyciu chromowane ruszty i emaliowane misy należy oczyścić z osadów tłuszczu i popiołu. Korpus stalowy czyści się wilgotną szmatką po ostygnięciu. Regularne usuwanie popiołu z dolnej komory zapobiega korozji i ułatwia cyrkulację powietrza podczas kolejnych użyć.

Przenoszenie wędzarni ułatwiają cztery stalowe uchwyty. Urządzenie należy ustawiać na stabilnym, niepalnym podłożu, z dala od materiałów łatwopalnych. Dwa oddzielne drzwiczki umożliwiają dostęp do komory paleniskowej i wędzarniczej bez otwierania całej konstrukcji.

Bezpieczeństwo użytkowania

Wędzarnia spełnia europejskie regulacje dotyczące kontaktu z żywnością oraz normy bezpieczeństwa grilli węglowych. Podczas pracy powierzchnia zewnętrzna nagrzewa się - należy zachować ostrożność. Nie należy pozostawiać pracującej wędzarni bez nadzoru. Używać wyłącznie na zewnątrz w dobrze wentylowanych miejscach.