

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/automatyczna-elektryczna-wedzarnia-z-termostatem-p-461.html>



Automatyczna, elektryczna wędzarnia z termostatem

Dostępność	Niedostępny
Czas wysyłki	7 dni
Producent	Browin

Opis produktu

Elektryczna wędzarnia z termostatem

Elektryczna wędzarnia z termostatem - model o wyjątkowo dużej mocy (największej na rynku), pozwalający na sterowanie temperaturą wędzenia i łatwy w użytkowaniu. Idealnie sprawdzi się przy wędzeniu mięs, ryb, warzyw oraz serów. Dzięki tej wędzarni szybko i w prosty sposób przygotujesz pyszne, soczyste i aromatyczne potrawy.

Wędzarnia posiada podwójne, zamykane magnetycznie drzwiczki wykonane ze stali nierdzewnej, dzięki którym z łatwością utrzymasz odpowiednią temperaturę wewnątrz urządzenia. W kontrolowaniu temperatury pomoże Ci termostaat oraz termometr wbudowany w drzwi. Wędzarnia przeznaczona jest do wędzenia na ciepło i na gorąco. Może być używana tylko na zewnątrz, nie wolno z niej korzystać w pomieszczeniach.

Należy pamiętać, że w zależności od temperatury zewnętrznej (warunków atmosferycznych) urządzenie może osiągać różne temperatury w komorze wędzarniczej. Pozycja pokrętki nie ustala zatem określonej temperatury, dlatego rozpoczynając pracę z urządzeniem warto przetestować efektywność wędzenia zależnie od warunków atmosferycznych. Wraz z nabywaniem doświadczenia ustawianie optymalnej temperatury będzie coraz bardziej intuicyjne.

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

Tacka okapnikowa, będąca elementem wyposażenia wędzarni, służy do zbierania tłuszczu powstającego podczas wędzenia. Tacka na zrębki zawsze powinna być umieszczona w przeznaczonym do tego miejscu - nie wolno jej umieszczać bezpośrednio na elemencie grzewczym. Proces wędzenia należy prowadzić z użyciem zrębków drzewnych, pozwalających na wygenerowanie aromatycznego dymu, dodającego smaku przygotowywanym potrawom. Do przeprowadzenia wędzenia wystarczy garść zrębków - ich zbyt duża ilość (a co za tym idzie, duża ilość dymu) może spowodować, że nuta "drzewna" nada potrawom zbyt mocny posmak. Jeśli kolor wędzonek nie będzie zadowalający, można dorzucić nieco zrębków, jednak z umiarem, by nie zepsuć smaku. W zależności od rodzaju wędzonych produktów warto użyć określonych zrębków - np. z czereśni, buku czy olchy. Przed użyciem zrębków zaleca się ich zwilżenie.

Wędzarnia jest od razu gotowa do użycia - nie wymaga montażu. Przed użyciem należy jednak zapoznać się z dołączoną instrukcją i poszczególne elementy wyposażenia umieścić zgodnie z podanym schematem.

Wędzarnia wyposażona jest w:

- 3 ruszty,
- 1 tackę okapową,
- 1 tackę na zrębki,
- 3 haki,
- uchwyt umożliwiający bezpieczne wyjmowanie gorącego rusztu.

Wędzarnia jest do pewnego stopnia zabezpieczona przed wodą - niewielka ilość rozpylonej na powierzchni, a następnie wytartej wody nie zaszkodzi więc urządzeniu. Nie należy jednak myć urządzenia wodą pod ciśnieniem. Do czyszczenia wędzarni zaleca się użycie małej ilości wody w połączeniu z łagodnym mydłem lub sodą oczyszczoną oraz gąbką bądź miękkiej szczotki do szorowania. Ruszty, tackę na zrębki, tackę ociekową oraz haki można myć w zlewie.

UWAGA! Przed czyszczeniem urządzenia należy je odłączyć od prądu!

Włącznik urządzenia oraz otwór wentylacyjny umożliwiający odprowadzanie dymu wędzarniczego znajdują się w tylnej części obudowy.

Wymiary urządzenia:

51 x 36 x 72 cm

Dane techniczne:

- całkowita moc: 1600 W
- regulowana temperatura wędzenia
- napięcie: 220 V-240 V~
- częstotliwość 50 Hz
- wodoodporność: IPx4