Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 18:17

Link do produktu: https://alkopolo.eu/wedzarnia-balkonowa-z-termometrem-p-435.html



Wędzarnia balkonowa z termometrem

Cena	**240,00 zł**
Dostępność	**Niedostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Producent	**Browin**

Opis produktu

Wędzarnia balkonowa z termometrem

Mała wędzarnia z wysokiej jakości stali nierdzewnej idealna do ryb, kurczaka i mięs, wyposażona w termometr, który pozwala na regulację temperatury podczas całego procesu wędzenia, bez konieczności użycia dodatkowego urządzenia. Do wędzenia możemy używać wszelkiego rodzaju zrębek drewnianych takich jak buk, olcha, bądź bardzo aromatycznych zrębek owocowych: wiśnia, czereśnia, jabłoń, śliwa czy grusza dostępnych w naszym sklepie.

Rodzaje wędzenia jakie umożliwia wędzarnia stołowa:

1. Wędzenie gorące od 50 °C do 90°C

- taki proces wędzenia oferuje krótkie okresy wędzenia w celu ciągłej konsumpcji np. ryby lub kiełbaski. Szybko wzrasta temperatura dymu. W wyniku takiego wędzenia, przygotowywany 2 produkt uzyskuje żądaną barwę i specyficzny aromat wędzonki. Podczas wędzenia mięs należy użyć termometru do mięsa Biowin symbol 100600 w celu uzyskania optymalnej temperatury mięsa

2. Wędzenie dymem ciepłym od 25 °C do 50 °C

- ta możliwość wędzenia pozwala pozostać mięsu lub rybie soczystym. Wskutek enzymów rozszczepiających białko wzmaga wydobycie typowego aromatu wędzonki a wędzony produkt pozostaje delikatny.

Czas wędzenia zależy od samej potrawy oraz od zastosowanej temperatury w wędzarni. Przybliżony czas wędzenia ryb to 30 min a wędzenie drobiu i mięsa czerwonego 60 min do 90 min.

Zawartość pudełka:

- brytfanna,
- dolny i górny ruszt,
- tacka tłuszczowa,
- metalowa osłona,
- pokrywa z wbudowanym termometrem (0-100°C),
- dwa palniki,
- metalowe uchwyty pojemność: np. na 4 pstrągi.

Uwaga: z racji na swoje małe wymiary wędzarnia zasilana jest na paliwo żelowe.