



Wędzarnia balkonowa 25l Browin 330007

Indeks: **199293** Producent: **BROWIN**

Cena: **527.67 zł**

Opis

Wędzarnia balkonowa 25l Browin 330007

Dzięki jej niezwykle szczelnej budowie oraz wężykowi, który pozwoli na odprowadzenie dymu powstałego podczas wędzenia — przygotujesz swoje ulubione mięsa, ryby i sery w każdych warunkach — od teraz również w domu! Nie musisz obawiać się, że charakterystyczny zapach wędzenia wypełni Twoją kuchnię. Wystarczy, że podłączysz wężyk urządzenia do okapu lub wystawisz go za okno aby dym został odprowadzony, a Twoje potrawy nabrały cudownego aromatu wędzonki! Szczelność urządzenia gwarantuje specjalnie dopasowana do pokrywy uszczelka. Wędzarnia zbudowana jest ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością. Wewnętrzne elementy wędzarni są proste w demontażu, dzięki czemu utrzymanie ich czystości jest niezwykle łatwe. Dwa ruszty, w które wyposażone jest urządzenie, pozwolą Ci na jednoczesne uwędzenie mięsa, ryb i sera. Ruszt jest wyposażony w zaczepy umożliwiające zawieszenie siatek z mięsem — do ok. 1,3 kg mięsa na 1 ramię rusztu — w celu wędzenia ich w pozycji wiszącej. Dzięki specjalnej tacy zbierającej ociekający tłuszcz przygotowywane potrawy pozbawione będą gorzkiego smaku. Precyzyjny termometr umieszczony w pokrywie ułatwi Ci zaś dostosowanie odpowiedniej temperatury podczas przygotowywania potrawy. Produkt przeznaczony jest do użytkowania wyłącznie na kuchenkach gazowych. W skład zestawu wchodzi: 1) garnek 2) tacka na zrębki 3) ruszt na mięso 4) tacka okapnikowa 5) ruszt na ryby 6) pokrywa 7) termometr 8) odpowietrznik 9) 3 m wężyk Sposób użycia: Zdejmij pokrywę urządzenia (6). Zrębki wysyp na tackę (2), a następnie umieść ją na spodzie garnka (1). Na tacce ze zrębkami umieść ruszt przeznaczony do wędzenia mięsa (3), wewnątrz rusztu umieść tackę okapnikową (4) oraz ruszt przeznaczony do wędzenia ryb (5). Całość zamknij pokrywą i umieść w niej termometr (7) oraz odpowietrznik (8). Na odpowietrznik nałóż wężyk (9). przepisy na wędzonki, marynaty oraz pekle do ryb i mięs znajdziesz na naszej stronie: www.browin.pl/przepisnik Pojemność wędzarni: 18 L Maksymalny wsad: 5 kg mięsa Wymiary: garnek: średnica wew. 29,9 cm średnicazew. 31,7 cm wysokość 30 cm pokrywa: średnica zewnętrzna 32,2 cm średnica 1 otworu w pokrywie 1,4 średnica 2 otworu w pokrywie 1,25 cm komplet: szerokość garnka z uchwytami 37,6 cm wysokość 31 cm misa: średnicazew. 25,6 cm ruszt: wysokość 23,5 cm średnica 28,5 cm

- **Wysokość całkowita (w cm)** 27.8
- **Szerokość całkowita (w cm)** 27.4
- **Długość całkowita (w cm)** 47.5
- **Pojemność (w l)** 25
- **Pokrywa** Tak
- **Ilość rusztów** 3
- **Odprowadzenie i zbiornik na tłuszcz** Tak
- **Regulacja rusztu** Nie
- **Wbudowany termometr** Tak
- **Materiał wykonania rusztu** Stal nierdzewna
- **Materiał wykonania misy** Stal nierdzewna
- **Materiał konstrukcji** Stal nierdzewna
- **Zalety produktu** Zestaw zawiera wysoką brytfannę, 3 ruszty, tackę okapową na tłuszcz, pokrywę z wbudowanym termometrem (o wskazaniach w zakresie od 0 do 100°C), 2 metalowe palniki z regulacją płomienia, metalowe kaptury do wygaszenia płomienia.
- **Akcesoria w komplecie** Termometr, 3 ruszty, 2 metalowe palniki

- Waga (w kg) 4.28
- Gwarancja na zbiornik (w latach) 1
- Gwarancja na pokrywę (w latach) 2
- Gwarancja (w latach) 2
- Marka produktu BROWIN

Parametry

Kod producenta	330007
EAN	5908277711030
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	4
Stan	Nowy