

Kaminiski uložak 60 x 40 ili po narudžbi

Šifra proizvoda: 2001
Raspoloživost: 3 - 7 dana



Cijena: 207.40€
Cijena bez PDV-a: 170.00€



Opis

Izrada kaminiskih uložaka po mjeri. Ložišta s gotovo neograničenim vijekom trajanja, ulošci su praktični jer se mogu ukloniti iz kamina i iz njih se jednostavno uklanja pepeo.

Ključne prednosti su i u samom načinu pečenja jer vanjski utjecaji ne odnose toplinu.

Težina: 18,5 kg

MREŽA

Mreže su izrađene od punih fi 6 mm šipki s razmakom od 8 mm između njih. Ova izvedba mreže idealna je za pečenje svih vrsta hrane jer se kod mreža s tanjim i rjeđe postavljenim šipkama hrana suši i gubi sočnost.

Izvedba mreža omogućuje lakše čišćenje – šipke su pričvršćene s mogućnošću širenja, što znači da se zbog temperaturnih promjena (vrućine) mogu širiti unutar okvira, čime se sprječava uvijanje mreže tijekom normalne uporabe.

Možete birati između sljedećih materijala:

svijetlo vučeno čelik (preporučujemo)

inox

Svijetlo vučeno čelik je prikladniji za pečenje jer se hrana manje ili uopće ne lijepi, a materijal ne ispušta kiselost u hranu, kao što je to primjetno kod INOX mreža.

Mreža od svijetlo vučenog čelika ne hrđa ako se čisti jestivim uljem i ne ostavlja na kiši ili u prekomjernoj vlazi. Održavanje je isto kao kod lijevanih ploča, sačeva, ploča od konstrukcijskog lima itd. Preporučuje se pohranjivanje mreže u zatvorenom prostoru zbog higijenskih razloga.

Čišćenje s kuhinjskom mrežicom ili četkom za roštilj te jestivim uljem. Čišćenje je najlakše na kraju pečenja dok je mreža još topla. Četku za roštilj pokapajte jestivim uljem i očistite. Na kraju možete mrežu obrisati papirnatim ručnicima. Isti postupak ponovite prije sljedećeg pečenja, kada je mreža već zagrijana.

Uz mrežu dolazi prijenosna ručka za podizanje mreže.

KLICKNITE GUMB "UPUTE"

Navedene cijene ne uključuju PDV!

Product Gallery





 **IKI-PRO**
SLOVENSKI PROIZVAJALEC