Rešetka za roštilj na stalku 75,5 x 50 cm



Šifra proizvoda: 3004
Raspoloživost: Na zalihi

Cijena: ~~170.80€~~ 140.30€

Cijena bez PDV-a: ~~140.00€~~ 115.00€

Opis
Izrada profesionalnih rešetki za roštilje i kamine. SLO proizvod, razvijen u suradnji s priznatim ugostiteljima i majstorima roštilja.

REŠETKA NA STALKU S 3 VISINE

Na skladištu:

- 65,5 x 40 cm (9,7 kg)
- 75,5 x 50 cm (12,2 kg)
- 85,5 x 60 cm (15,5 kg)
- ili po narudžbi

Uz rešetku besplatno dobivate i odvojivu ručku za pomicanje/podizanje rešetke. Ručku stavljate na rešetku samo po potrebi, tako da se tijekom pečenja ne zagrijava i ne smeta vam.

Ostali podaci:

- visina stalka: 20 cm

- razmak između visina: 10, 15 i 20 cm

DODATNE OPCIJE:

Dodatna ploča za rešetku - opcionalno možete izabrati i dodatnu ploču za rešetku, koju samo položite na dio rešetke. Veličina ploče za rešetku je cca 1/3 veličine rešetke. Prikladno za pečenje povrća, određenih vrsta ribe, lignji i slično (slika 3)

Dodatna ploča za stalak - možete izabrati i dodatnu ploču za stalak, koju samostalno položite na stalak. Ploča je prikladna za pečenje povrća, određenih vrsta ribe, lignji i slično (slika 4)

REŠETKA

Rešetke su izrađene od punih šipki fi 6 mm s razmakom od 8 mm. Ovakva izvedba rešetke idealna je za pečenje svih vrsta hrane jer se kod tanjih i šire razmaknutih šipki hrana suši i gubi sočnost.

Izvedba rešetke omogućuje jednostavno čišćenje jer su šipke rotacijski pričvršćene. Šipke također imaju slobodu kretanja, što znači da se pri temperaturnim promjenama (vrućini) mogu širiti unutar okvira, pa se rešetka ne savija.

Svijetlo vučeni čelik vrlo je prikladan za pečenje jer se u usporedbi s inoxom hrana ne lijepi, a materijal ne ispušta kiselinu u hranu zbog ispuštanja kroma i nikla, što je primjetno kod inoxa.

Rešetka 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 čelika itd. Također se preporučuje pohranjivanje rešetke u zatvorenom prostoru iz higijenskih razloga.

Čišćenje se vrši kuhinjskom mrežicom ili četkom za roštilj i jestivim uljem. Čišćenje je najlakše na kraju pečenja, dok je rešetka još topla. Četku za roštilj pokapajte jestivim uljem i očistite. Za fino čišćenje obrišite rešetku papirnatim ručnicima. Postupak ponovite prije sljedećeg pečenja kada je rešetka već zagrijana.

Uz rešetku dolazi i odvojiva ručka za podizanje.

Tolerancija dimenzija stalka (+/- 3 mm).

Navedene cijene ne uključuju PDV. Cijene vrijede za rešetke od svijetlo vučenog čelika.

Upute za upotrebu roštilja na ugljen i rešetki za pečenje

PRVA UPOTREBA I UPUTE ZA LOŽENJE

Prva upotreba roštilja neka bude postupna – zapalite manje nego inače. Za pripremu žeravice preporučujemo sljedeći postupak: Ugljen iz vreće pokupite rukom i stavite na dno roštilja. Ne nasipajte ga izravno iz vreće u roštilj jer će se tada nasuti i prašina koja će vam kasnije stvarati probleme. U roštilju ugljen usitnite s grabljicom na komade odgovarajuće veličine (na primjer cca 5 cm), a zatim ga složite na hrpu. Na vrhu hrpe zapalite jednu točku. To možete učiniti plinskim plamenikom, kockom za roštilj ili minimalnom količinom iverja (npr. smrekovog). Cilj je užariti samo jednu točku i zatim pustiti ugljen da se sam upali. Ugljen je spreman kada je potpuno užaren (i unutrašnjost hrpe). Zatim ugljen rasporedite po dnu roštilja.
Količina ugljena treba biti umjerena - dovoljno da pokrije dno, ali ipak dovoljno da između komada ugljena nema praznina (zraka). Ugljen mora biti zbijen, inače može doći do gašenja. Također je važna kvaliteta ugljena. Pazite da je ugljen pravilno skladišten (na što manjoj vlažnosti).

Za naprednije korisnike i duže pečenje preporučujemo da zapalite nešto veću količinu ugljena na hrpi i zatim ga rasporedite po ložištu. Zatim ga potisnite grabljicom kako biste izbacili zrak i, po potrebi, prekrijte ga tankim slojem pepela koji je ostao od prethodnog pečenja. Time ćete neutralizirati početnu vrlo visoku temperaturu, a ugljen će trajati znatno dulje. Zatim, po potrebi (kada temperatura počne padati), lagano ostružite pepeo s površine ugljena ili ga samo tu i tamo malo probušite grabljicom kako bi ugljen ponovno dobio zrak. Za ovaj postupak potrebno je nešto više iskustva, ali je vrlo koristan jer s njim, uz odgovarajuću količinu ugljena, možete postići cjelodnevno pečenje bez dodavanja novog ugljena. Naravno, ugljen mora biti kvalitetan.

Roštilji na ugljen obojeni su bojom otpornom na visoke temperature koja treba oko 250°C da se učvrsti. U praksi to znači da se boja može osjetiti pri prvom korištenju, nakon čega se učvrsti i više se ne osjeti.

Mogući miris pri prvoj uporabi nema utjecaja na hranu.
Upute za održavanje i čišćenje rešetke za pečenje ili ploče za roštilj

Prije prve upotrebe rešetku ili ploču očistite papirnatim ručnicima i jestivim uljem. Zatim rešetku ili ploču stavite na roštilj tijekom pripreme žeravice kako bi se zagrijala. Neposredno prije nego što na zagrijanu rešetku ili ploču stavite hranu, ponovno ih dobro premažite jestivim uljem.
Nakon završetka pečenja, još toplu rešetku ili ploču očistite i premažite jestivim uljem. Čišćenje rešetke ili ploče najlakše je obaviti mrežicom za roštilj ili četkom za roštilj na koju nakapate jestivo ulje. Na taj način uklanjate ostatke hrane, a rešetka ili ploča bolje su zaštićene od korozije zbog nanosa ulja. Na kraju ih možete dodatno očistiti papirnatim ručnicima nakapanim uljem.
Pri svakoj sljedećoj uporabi postupak je isti, a rešetku ili ploču uvijek premažite jestivim uljem neposredno prije pečenja.

SKLADIŠTENJE ROŠTILJA NA UGLJEN, REŠETKI I PLOČA

Roštilje, rešetke od svijetlo vučenog čelika i ploče ne smijete ostavljati izložene vremenskim uvjetima (kiši, snijegu, vlazi). Također ih nije preporučljivo čuvati u zatvorenim vlažnim prostorima ili ih omatati u foliju.
Ako se pridržavate uputa, do hrđanja neće doći.

Product Gallery







IKI-PRO
SLOVENSKI PROIZVAJALEC



IKI-PRO
SLOVENSKI PROIZVAJALEC



IKI-PRO
SLOVENSKI PROIZVAJALEC



IKI-PRO
SLOVENSKI PROIZVAJALEC



IKI-PRO
SLOVENSKI PROIZVAJALEC





IKI-PRO
SLOVENSKI PROIZVAJALEC

