

Mreža za roštilj - izrada po narudžbi



Šifra proizvoda: 3001
Raspoloživost: 1 - 2 dana

Cijena: 61.00€

Cijena bez PDV-a: 50.00€



Opis

Izrada profesionalnih mreža za roštilje, kamine, po željenim dimenzijama. SLO proizvod, razvijeno u suradnji s priznatim ugostiteljima i roštilj majstorima. Izrada u 1-3 radna dana!

ZA PONUDU/CENU MREŽE PO NARUDŽBI POŠALJITE VAŠE ŽELJENE DIMENZIJE MREŽE I VAŠ KONTAKT NA ELEKTRONSKU ADRESU

narocila@iki-pro.si

NARUDŽBA PUTEM TELEFONA NIJE MOGUĆA.

VAŽNO:

AKO TREBATE MREŽU ZA KAMIN KOJA IMA UTORE U ZIDOVIMA, POŠALJITE NAM NA MAIL DIMENZIJE PREMA SKICI KOJA SE NALAZI MEĐU SLIKAMA. OKVIR MREŽE JE STANDARDNO IZRAĐEN OD PROFILA 20X20 MM. AKO VAM JE TAKAV OKVIR PREDEBEO, MREŽU MOŽEMO IZRADITI I NA DRUGI NAČIN (NA TEMELJU DOSTAVLJENIH PODATAKA PREMA SKICI U PRILOGU).

Mogućnost slanja poštom (troškovi poštarine cca 5,00 do 10,00 EUR, ovisno o veličini).

Uz mrežu besplatno dobivate i prijenosnu ručku za podizanje mreže. Ručka se pričvršćuje na mrežu samo po potrebi, tako da se tijekom pečenja ne zagrijava i ne smeta vam.

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 dozvolom za rastezanje, što znači da se zbog temperaturnih promjena (vrućine) mogu širiti unutar okvira, čime se izbjegava uvijanje mreže tijekom normalne uporabe.

Možete birati između sljedećih materijala:

svijetlo vučeno čelik (preporučamo)
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 primjetno kod INOX mreža.

Mreža od svijetlo vučenog čelika ne hrđa ako je čistite jestivim uljem i ne ostavljate je 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 uz pomoć kuhinjske mrežice ili četke za roštilj te jestivog ulja. 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 sljedeći put prije pečenja, kada je mreža već zagrijana.

Uz mrežu dolazi prijenosna ručka za podizanje mreže.

KLICKNITE GUMB "UPUTE"

Dimenzije po narudžbi! Primjer cijene vrijedi za mrežu dimenzija 40 x 30 cm, od svijetlo vučenog čelika. Cijena ovisi o veličini i izvedbi mreže.

Navedene cijene ne uključuju PDV!

izrada-profesionalnih-mreza-za-rostilje-kamine-po-zeljenim-dimenzijam
a-slo-proizvod-razvijeno-u-suradnji-s-priznatim-ugostiteljima-i-rostilj-
majstorima-izrada-u-1-3-radna-dana

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



KAMIN



Sporočite:

- širina med stenami spredaj
- širina med stenami zadaj
- višina utora
- širina utora
- globina kamina