Roštilj na ugljen 120x70, odvojene rešetke



Šifra proizvoda: 1013
Raspoloživost: Na zalihi

Cijena: 549.00€

Cijena bez PDV-a: 450.00€

Opis
SLO proizvod! Roštilji na ugljen profesionalne izvedbe, razvijeni na temelju dugogodišnjeg iskustva, u suradnji s priznatim ugostiteljima i majstorima roštilja.

Profesionalni ROŠTILJ NA UGLJEN

Dimenzije: 120x70 cm

podešavanje po visini
sklopiv
masivne izrade - čak 4 mm debljine + dodatna ojačanja
dvije pozicije rešetki
ručke
podijeljene rešetke, pregrada ložišta
Vrhunska i kvalitetna izrada, dizajnirana za optimalnu temperaturu pečenja.

Težina: 82,6 kg

Ostali podaci:

- visina stalka: 20 cm

- razmak između visina: 8, 13 i 18 cm

MREŽA

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

Izvedba rešetki omogućuje lakše čišćenje – šipke su pričvršćene i imaju slobodu kretanja, što znači da se pri temperaturnim promjenama (vrućini) mogu širiti unutar okvira, pa se rešetka prilikom normalne upotrebe ne savija.

Možete birati između sljedećih materijala:

svijetlo vučeni čelik (preporučujemo)
inox
Svijetlo vučeni čelik je prikladniji za pečenje jer se hrana manje ili uopće ne lijepi, a materijal ne prenosi kiselinu na hranu, što je primjetno kod INOX rešetki.

Rešetka od svijetlo vučenog čelika ne hrđa ako se čisti jestivim uljem i ne ostavlja na kiši ili prekomjernoj vlazi. Održavanje je isto kao kod lijevanih ploča, sačova, ploča od konstrukcijskog lima itd. Preporučuje se skladištenje rešetki u zatvorenom prostoru iz higijenskih razloga.

Čišćenje kuhinjskom mrežicom ili četkom za roštilj i jestivim uljem. Čišćenje je najlakše na kraju pečenja, dok su rešetke još tople. Četku za roštilj nakapate jestivim uljem i očetkate. Za fino čišćenje možete obrisati papirnatim ručnicima. Postupak ponovite i sljedeći put prije početka pečenja, kada su rešetke već zagrijane.

Uključena je i uklonjiva ručka za podizanje rešetke.

KLIKNITE GUMB "UPUTE"

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

