Roštilj na ugljen "Leskovac" 85 x 50 cm

Šifra proizvoda: 1009
Raspoloživost: Na zalihi

Cijena: ~~305.00€~~ 268.40€

Cijena bez PDV-a: ~~250.00€~~ 220.00€

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

ROŠTILJ

Dimenzije: 85x50 cm

podešavanje po visini - teleskopske noge
sklopiv
masivne izrade, dodatna ojačanja
dvije pozicije mreže
ručke
držač za pomicanje mreže
mogućnost kupnje dodatne opreme (poklopac, police, kotači, puna ploča, ostala oprema)
Vrhunska i kvalitetna izrada, dizajniran za optimalnu temperaturu pečenja.

Težina: 38 kg

OPIS:

Roštilj sadrži mrežu izrađenu od kvadratnih punih šipki 8 x 8 mm (tzv.

"Leskovac mreža").

KLIKNITE GUMB "UPUTE"

Razlika između roštilja tipa "Roštilj na ugljen" i "Roštilj na ugljen Leskovac"

Razlika između spomenutih roštilja je samo u vrsti mreže:

"Roštilj na ugljen" ima mrežu od svijetlo vučenih okruglih šipki promjera 6 mm.

"Roštilj na ugljen Leskovac" ima mrežu od kvadratnih šipki promjera 8 x 8 mm.

U oba slučaja razmak između šipki je 8 mm.

Obje mreže gotovo su bez vidljivih razlika. Jedine manje razlike su:

- Kod pečenja ribe, bolja je mreža od svijetlo vučenog čelika (Roštilj na ugljen) jer se hrana manje lijepi.
- Leskovačka mreža od 8x8 mm (Roštilj na ugljen Leskovac) bolja je za pečenje odrezaka.

Navedene cijene ne uključuju PDV!

Mogućnost kupnje dodatne opreme:

https://www.iki-pro.si/zar-oprema

- grabljica za roštilj
- kotači za roštilj
- poklopac za roštilj
- ploča za roštilj
- police za roštilj
- ...

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

IKI-PRO
SLOVENSKI PROIZVAJALEC