Žar plošča na nogah 79 x 45 cm



Koda: 1044
Dobavljivost: Po naročilu

Cena z DDV: 97.60€

Cena brez DDV: 80.00€

Opis
PLOŠČA NA NOGICAH 79 x 45 CM

Izdelava profesionalnih plošč za žare iz kotlovske pločevine, iz zaloge ali po merah. Za različne namene;

- plošče z odcejevalnikom (za odtekanje in zbiranje maščobe v odcejevalniku na prednji strani plošče)

- zaprte plošče (z vsemi štirimi stranicami)

- z ročaji ali brez

- z nogicami za postavitev v kamin

Plošča je primerna za vstavitev v kamin ali uporabo na prostem.

DIMENZIJE (Š x G x V) 70 x 45 x 4 cm (nogice višine 15 cm)

PLOŠČA ZA ŽAR

Plošča za žar je izdelana iz kotlovske pločevine debeline 4 mm. Kotlovska pločevina je zelo primerna za peko, saj gre za material, ki vsebuje dodatke proti pregorevanju in upogibanju, obenem pa je material zelo gladek. Material odlikuje lastnost, da se hrana nanj ne prijema oziroma minimalno.

Vzdrževanje:

Plošče za žar morajo biti namazane z jedilnim oljem. Plošč ne puščamo na dežju ali pretirani vlažnosti. Priporočamo čiščenje plošče v doglednem času po končani peki, ko je plošča še topla. Ploščo očistimo z gobico, papirnatimi brisačkami ter jedilnim oljem.

Navedene cene ne vsebujejo DDV!

Navodila
NAVODILA ZA UPORABO ŽAROV NA OGLJE IN MREŽ ZA PEKO

PRVA UPORABA IN NAPOTKI ZA KURJENJE

- Prva uporaba žara naj bo postopna – zakurimo manj kot običajno. Za pripravo žerjavice uporabljamo časopisni papir in trske iglavcev. Ko je žerjavica narejena, vanjo posamično dodamo oglje (ne vsujemo neposredno iz vreče, saj lahko zaradi usedlega prahu v vreči žerjavico preveč zadušimo).

Oglje je pripravljeno, ko je sive barve. Večje kose oglja lahko razdrobimo z uporabo grebljice.

Količina oglja naj bo zmerna - toliko, da je pokrito dno.

- Žari na oglje so barvani s temperaturno obstojno barvo, katera potrebuje okrog 250°C, da se utrdi. V praksi to pomeni, da se lahko barva zavonja pri prvi uporabi, na kar se utrdi in se je pri nadaljnji uporabi ne vonja več. Morebiten vonj pri prvi uporabi na hrano nima vpliva.

NAVODILA ZA VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE MREŽE ZA PEKO ALI PLOŠČE ZA ŽAR

- Pred prvo uporabo mrežo ali ploščo očistimo s papirnatimi brisačkami in jedilnim oljem. Nato mrežo ali ploščo že med samo pripravo žerjavice vstavimo na žar, da jo ogrejejo plameni. Neposredno preden bi na ogreto mrežo ali ploščo položili hrano, jo ponovno dobro namažemo z jedilnim oljem.
- Po končani peki še toplo mrežo ali ploščo očistimo in namažemo z jedilnim oljem. Čiščenje mreže ali plošče je najlažje z mrežico za žar, na katero pokapamo jedilno olje. Na ta način odstranimo delce hrane, mreža ali plošča pa je zaradi nanosa jedilnega olja bolje zaščitena proti koroziji. Na koncu jo lahko dodatno očistimo še s papirnatimi brisačkami, pokapanimi z jedilnim oljem.
- Pri vsaki naslednji uporabi je postopek enak, vedno pa namažemo z jedilnim oljem neposredno tudi pred peko.

HRANJENJE ŽAROV NA OGLJE, MREŽ IN PLOŠČ

- Žare, mreže iz svetlo vlečenega jekla ter plošče ne smemo puščati izpostavljene vremenskim vplivom (dežju, snegu, vlažnosti). Prav tako jih ni priporočljivo shranjevati v zaprtih vlažnih prostorih ali povijati v folije.

V kolikor se navodila upoštevajo, do rjavenja ne pride.