

OKROGLA MREŽA ZA ŽAR - IZDELAVA PO NAROČILU



Koda: 3006
Dobavljivost: 1 - 2 dni

Cena z DDV: 85.40€

Cena brez DDV: 70.00€



Opis

ZA PONUDBO/CENO OKROGLE MREŽE PO NAROČILU POŠLJITE VAŠE
ŽELENE DIMENZIJE MREŽE IN VAŠ KONTAKT NA ELEKTRONSKI
NASLOV info@iki-pro.si ODGOVORILI VAM BOMO ŠE ISTI DAN!

Izdelava profesionalnih mrež za žare, kamine, poljubnih dimenzij. SLO
proizvod, razvito v navezi s priznanimi gostinci in žar mojstri. Izdelava
v 1-3 delovnih dneh!

Možnost pošiljanja po pošti, stroški pošiljanja cca 5,00 do 8,00 EUR -
odvisno od velikosti.

Poleg mreže brezplačno prejmete tudi snemljiva držala za
prestavljanje/dvigovanje mreže. Držala nataknete na mrežo le po
potrebi, zato se med peko ne segrevajo ter vam niso napoti.

MREŽE ZA ŽARE

Mreže so izdelane iz polnih palic 6 mm in razmakom 8 mm. Takšna

izvedba je idealna za pečenje vseh vrst hrane, saj se pri mrežah iz tanjših in bolj razmaknjenih palic hrana izsušuje ter izgublja sočnost.

Izbirate lahko med naslednjima materialoma:

- svetlo vlečeno jeklo (priporočamo)
- inox

Svetlo vlečeno jeklo je za peko bolj primerno, saj se hrana manj prijema oziroma ne prijema, material pa ne oddaja kislosti na hrano, kot je oboje opazno pri inox mrežah.

Mreža iz svetlo vlečenega jekla ne rjavi v kolikor jo očistimo in namažemo z jedilnim oljem ter je ne puščamo na dežju ali visoki vlažnosti. Spravilo mreže v notranjost pa je priporočeno tudi zaradi higiene.

Čiščenje z mrežico ter jedilnim oljem.

Poleg prejmete dve snemljivi držali.

Dimenzije po vaši meri. Primer cene velja za mrežo premera 30 cm, iz svetlo vlečenega jekla. Cena odvisna od velikosti in izvedbe mreže.

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.

Product Gallery

