Žar na oglje 85x50



Koda: 1006
Dobavljivost: Na zalogi

Cena z DDV: ~~305.00€~~ 268.40€

Cena brez DDV: ~~250.00€~~ 220.00€

Opis
SLO proizvod! Žari na oglje profesionalne izvedbe, razviti na podlagi dolgoletnih izkušenj, v navezi s priznanimi gostinci in žar mojstri.

ŽAR

Dimenzije; 85x50cm

- nastavitev po višini - teleskopske noge
- zložljiv
- masivne izdelave, dodatne ojačitve
- dve poziciji mreže
- ročaji
- držalo za prestavljanje mreže
- možnost dokupa dodatne opreme (pokrov, police, kolesa, polna plošča, ostala oprema)

Vrhunska in kvalitetna izdelava, zasnovan za optimalno temperaturo peke.

Teža: 32,6 kg

MREŽA

Mreže so izdelane iz polnih fi 6 mm palic ter medsebojnim razmakom 8 mm. Takšna izvedba mreže je idealna za pečenje vseh vrst hrane, saj se pri mrežah iz tanjših in bolj razmaknjenih palic hrana izsušuje ter izgublja svojo sočnost.

Izvedba mrež omogoča lažje čiščenje – palice so vpete, imajo zračnost, kar pomeni, da se ob temperaturnih spremembah (vročini) lahko raztezajo znotraj okvirja in mreža se tako pri normalni uporabi ne ukrivi.

Izbirate lahko med naslednjimi materiali;

- svetlo vlečeno jeklo (priporočamo)
- inox

Svetlo vlečeno jeklo je za peko bolj primerno, saj se hrana manj ali sploh 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 čistimo z jedilnim oljem ter je ne puščamo na dežju ali pretirani vlažnosti. Vzdrževanje enako kot pri litoželeznih ploščah, sačih, ploščah iz konstrukcijske pločevine itd. Spravilo mreže v notranjost pa je priporočeno tudi zaradi higienskih razlogov.

Čiščenje z gospodinjsko mrežico oziroma ščetko za žar ter jedilnim oljem. Čiščenje je najlažje na koncu peke, dokler je mreža še topla. Ščetko za žar pokapate z jedilnim oljem in poščetkate. Na fino lahko obrišete nato še s papirnatimi brisačkami. Enak postopek ponovite naslednjič pred pričetkom peke, ko je mreža že segreta.

Zraven pripada snemljivo držalo za dvig mreže.

KLIKNITE GUMB "NAVODILA"

Navedene cene ne vsebujejo DDV. Cene veljajo za mreže iz svetlo vlečenega jekla.

Razlika med žarom tipa "Žar na oglje" ter "Žar na oglje leskovački"

Razlika med omenjenima žaroma je samo v vrsti mreže:

"Žar na oglje" ima mrežo iz svetlo vlečenih okroglih palic premera 6 mm.

"Žar na oglje leskovački" pa ima mrežo iz kvadratnih palic premera 8 x 8 mm.

V obeh primerih je razmak med palicami 8 mm.

Obe mreži sta skoraj povsem brez opaznih razlik. Edine manjše razlike so:

- Pri peki rib se bolje obnese mreža iz svetlo vlečenega jekla (Žar na oglje), saj se nanjo manj prijema.

- Leskovačka mreža iz 8x8 mm (Žar na oglje leskovački) pa se bolje obnese pri peki steaka.

Možnost dokupa dodatne opreme:

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

- grebljica za žar

- kolesa za žar

- pokrov za žar

- plošča za žar

- poličke za žar

- ...

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 priporočamo naslednji postopek: Oglje iz vrečke poberemo ročno in ga položimo na dno žara. Ne vsujemo ga iz vrečke neposredno v žar, saj s tem vsujemo tudi prah, kateri nam bo kasneje povzročal težave. Oglje nato v samem žaru z grebljico nadrobimo na kose ustrezne velikosti (na primer cca 5 cm), nato ga zložimo na kopico. Na vrhu kopice nato eno točko razžarimo. To lahko storimo s plinskim gorilnikom, kocko za žar ali minimalno količino trsk (na primer smrekovih). Cilj nam je razžareti zgolj eno točko in nato pustiti oglje, da se razžari samo. Oglje je pripravljeno, ko je v celoti razžarjeno (tudi notranjost kopice). Nato oglje razporedimo po dnu žara.

Količina oglja naj bo zmerna - toliko, da je pokrito dno, vendar vseeno dovolj, da med ogljem ni prostora (zraka). Oglje se mora med seboj tiščati, sicer lahko pride do ugašanja. Pomembna je tudi kvaliteta oglja. Pazite, da je oglje pravilno skladiščeno (na čim manjši vlažnosti).

Za bolj napredne uporabnike in za daljšo peko pa priporočamo, da razžarite nekoliko večjo količino oglja na kopici ter ga nato porazdelite po kurišču. Nato ga z grebljico potlačite, da iztisnete zrak in ga po potrebi pokrijete s tanko plastjo pepela, ki vam je ostal od prejšnjih pek. S tem boste začetno zelo visoko temperaturo nevtralizirali, oglje pa bo zdržalo bistveno dlje. Nato po potrebi (ko prične primanjkovati temperature) pepel rahlo posnamete iz površine oglja ali samo tu in tam z grebljico rahlo naluknjate, da oglje ponovno dobi zrak. Za navedeni postopek rabite nekoliko več izkušenj, vendar je zelo uporaben, saj lahko z njim ob ustrezni količini oglja dosežete celodnevno peko brez dodajanja novega oglja. Seveda pa mora biti oglje kvalitetno.

- 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 se segreje. 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 oziroma ščetko 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



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



