Kombinirana plošča za žar (vsi modeli)

Koda: 255
Dobavljivost: Na zalogi

Cena z DDV: 97.60€

Cena brez DDV: 80.00€

Opis
Kombinirana plošča za žar (izberite model žara):

- 60 x 40 cm (9 kg)

- 80 x 40 cm (11,5 kg)

- 85 x 50 cm (14,5 kg)

Teža plošč:

- 60 x 40 cm (9 kg)

- 80 x 40 cm (11,5 kg)

- 85 x 50 cm (14,5 kg)

KOMBINIRANA PLOŠČA ZA ŽAR je izdelana iz polne 4 mm plošče ter lasersko izrezane mreže, zato je izjemno uporabna za peko vseh vrst hrane, saj lahko kombinirate med učinkom peke na plošči in peke na mreži.

PLOŠČA ZA ŽAR

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.

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