Mreža za žar na stojalu 85,5 x 60 cm



Koda: 3005
Dobavljivost: Na zalogi

Cena z DDV: ~~189.10€~~ 158.60€

Cena brez DDV: ~~155.00€~~ 130.00€

Opis

Izdelava profesionalnih mrež za žare, kamine. SLO proizvod, razvito v navezi s priznanimi gostinci in žar mojstri.

MREŽA NA STOJALU S 3 VIŠINAMI

Na zalogi:

- 65,5 x 40 cm (9,7 kg)

- 75,5 x 50 cm (12,2 kg)

- 85,5 x 60 cm 15,5 kg)

- ali po naročilu

Poleg mreže brezplačno prejmete tudi snemljivo držalo za prestavljanje/dvigovanje mreže. Držalo nataknete na mrežo le po potrebi, zato se med peko ne segreva ter vam ni v napoto.

Ostali podatki:

- višina stojala: 20 cm

- razmak med višinami: 10, 15 in 20 cm

DODATNE OPCIJE:

Dodatna plošča za mrežo - opcijsko lahko izberete tudi dodatno ploščo za mrežo, katero samo položite na del mreže. Velikost plošče za mrežo cca 1/3 velikosti mreže. Primerno za peko zelenjave, določenih vrst rib, lignjev in podobno (slika 3)

Dodatna plošča za stojalo - izberete lahko še dodatno ploščo za stojalo, katero samostojno položite na stojalo. Plošča je primerna za peko zelenjave, določenih vrst rib, lignjev in podobno (slika 4)

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 enostavno čiščenje, saj so palice vrtljivo vpete. Palice imajo tudi zračnost, kar pomeni, da se ob temperaturnih spremembah (vročini) lahko raztezajo znotraj okvirja zato se mreža ne ukrivi.

Svetlo vlečeno jeklo je za peko zelo primerno, saj se v primerjavi z inox-om hrana nanj ne prijema, material pa ne oddaja kislosti na hrano zaradi izločanja kroma in niklja, kot je oboje opazno pri inox-u.

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.

Toleranca dimenzij stojala (+/- 3 mm).

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

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

