

Vrtni kamin



 IKI-PRO

Koda: 1026

Dobavljivost: 3 - 7 dni

Cena z DDV: 793.00€

Cena brez DDV: 650.00€

Opis
VRTNI KAMIN

Dimenzije; 60x40cm, 80x40cm, 85x50cm ali po naročilu!

Cenik:

- 60 x 40 cm; 650 EUR
- 80 x 40 cm; 800 EUR
- 85 x 50 cm; 950 EUR

Navedene cene ne vsebujejo DDV!

OPIS

- nastavitev po višini
- zložljiv
- masivne izdelave + dodatne ojačitve
- dve poziciji mrež

- ročaji

Vrhunska in kvalitetna izdelava, zasnovan za optimalno temperaturo peke.

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 ne ukrivi.

Izbirate lahko med naslednjimi materiali;

- svetlo vlečeno jeklo (priporočamo)
- inox

Svetlo vlečeno jeklo je za peko bolj primerno, saj se hrana manj prijema ali ne prijema, material pa ne oddaja kislosti na hrano, 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. Spravilo mreže v notranjost pa je priporočeno tudi zaradi higienskih razlogov.

Čiščenje z gospodinjsko mrežico ter jedilnim oljem.

Zraven pripada snemljivo držalo za dvig mreže.

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 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. Prevelika količina oglja lahko žar ukrivi.

- 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. Pred prvo uporabo se lahko na žaru zaradi neutrjene barve poznajo sledi rok, saj je barva do prve uporabe še nekoliko mehkejša.

NAVODILA ZA VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE MREŽE ZA PEKO

- Pred prvo uporabo mrežo očistimo s papirnatimi brisačkami in jedilnim oljem. Nato mrežo še med samo pripravo žerjavice vstavimo na žar, da jo ogrejejo plameni. Neposredno preden bi na ogreto mrežo položili hrano, jo ponovno dobro namažemo z jedilnim oljem.
- Po končani peki še toplo mrežo očistimo in namažemo z jedilnim oljem. Čiščenje mreže je najlažje tako, da s prijemalom za obračanje hrane primemo gospodinjsko kovinsko žično mrežico, na katero nanesemo jedilno olje in mrežo skrtačimo. Nato s prijemalom primemo še papirnato brisačko, na katero prav tako nanesemo jedilno olje in mrežo očistimo še na fino. S tem odstranimo delce hrane, mreža pa je zaradi nanosa jedilnega olja boljše zaščitena proti koroziji. Pri vsaki naslednji uporabi je postopek enak, mrežo pa namažemo z jedilnim oljem neposredno tudi pred peko.

HRANJENJE ŽAROV NA OGLJE IN MREŽ

- Žare in mreže iz svetlo vlečenega jekla 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



 IKI-PRO



 IKI-PRO



 IKI-PRO