Žar na oglje 120x70 leskovački TOP PRO



Koda: 1019
Dobavljivost: Na zalogi

Cena z DDV: 549.00€

Cena brez DDV: 450.00€

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

Profesionalni ŽAR NA OGLJE

Dimenzije; 120x70cm

- masivne izdelave - kar 4 mm debeline + dodatne ojačitve
- dve poziciji mrež
- ročaji
- mreža iz kvadratnih palic 8 x 8 mm (leskovački)
- deljeni mreži, pregrada kurišča

Vrhunska in kvalitetna izdelava, zasnovan za optimalno temperaturo peke.

OPIS:

Žar je izdelan iz kotlovske pločevine debeline 4 mm in ojačitvami vseh stranic ter dna. Žar vsebuje 2 mreži, izdelani iz kvadratnih polnih palic 8 x 8 mm. Žar z deljenimi mrežami in snemljivo pregrado kurišča.

Opcijsko;

- dno obloženo s šamotom; 100,00 EUR

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









IKI-PRO





IKI-PRO