

MREŽA ZA ŽAR NA NOGICAH - IZDELAVA PO NAROČILU

Koda: 3002

Dobavljivost: 1 - 2 dni



Cena z DDV: 73.20€

Cena brez DDV: 60.00€



Opis

Izdelava profesionalnih mrež za žare, kamine, poljubnih dimenzij. SLO proizvod, razvito v navezi s priznanimi gostinci in žar mojstri. Izdelava v 1-3 delovnih dneh!

ZA PONUDBO/CENO MREŽE NA NOGICAH POŠLJITE VAŠE ŽELENE
DIMENZIJE MREŽE NA ELEKTRONSKI NASLOV info@iki-pro.si

Izdelava profesionalnih mrež za žare, kamine, poljubnih dimenzij.
Izdelava v 1-3 delovnih dneh!

Možnost pošiljanja po pošti (stroški pošiljanja cca 5,00 do 10,00 EUR,
odvisno od velikosti).

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.

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.

Dimenzije po naročilu! Primer cene velja za mrežo dimenzij 40 x 30 cm, iz svetlo vlečenega jekla. Cena odvisna od velikosti in izvedbe mreže. 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



 IKI-PRO



 IKI-PRO



 IKI-PRO