Žar na oglje 100x50 deljeni mreži TOP PRO



Koda: 1012
Dobavljivost: Na zalogi

Cena z DDV: 488.00€

Cena brez DDV: 400.00€

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; 100x50cm

- nastavitev po višini
- zložljiv
- masivne izdelave - kar 4 mm debeline + dodatne ojačitve
- dve poziciji mrež
- ročaji
- deljeni mreži, pregrada kurišča

Vrhunska in kvalitetna izdelava, zasnovan za optimalno temperaturo peke.

Ostali podatki:

- višina stojala: 20 cm

- razmak med višinami: 8, 13 in 18 cm

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.

Izbirate lahko med naslednjimi materiali;

- svetlo vlečeno jeklo (priporočamo)
- inox

Svetlo vlečeno jeklo je za peko bolj primerno, saj se 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 pravilno vzdržujemo. Mrežo čistimo z jedilnim oljem ter je ne puščamo na dežju ali pretirani vlažnosti.

Čiščenje s ščetko za žar ali 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.

- 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