Mreža za žar na stojalu 75,5 x 50 cm



Koda: 3004
Dobavljivost: Na zalogi

Cena z DDV: ~~170.80€~~ 140.30€

Cena brez DDV: ~~140.00€~~ 115.00€

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

- 75,5 x 50 cm

- 85,5 x 60 cm

- 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.

Izbirate lahko med naslednjimi materiali;

- svetlo vlečeno jeklo (priporočamo - v kolikor oddate naročilo preko košarice, se avtomatično upošteva material svetlo vlečeno jeklo)
- inox (manj priporočljivo, po naročilu, doplačilo 40,00 EUR + DDV)

Svetlo vlečeno jeklo je za peko bolj 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 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.

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 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



IKI-PRO





IKI-PRO