

Žar na oglje "leskovački" 80 x 40 cm



Koda: 1008

Dobavljivost: Na zalogi

Cena z DDV: 207,40€

Cena brez DDV: 170,00€

Opis

Izdelava profesionalnih in polprofesionalnih žarov na oglje! Iz zaloge ali po naročilu!

Dosegljivi smo vse dni v tednu!

ŽAR

Dimenzije; 80x40cm

- nastavitev po višini - teleskopske noge
- zložljiv
- masivne izdelave, dodatne ojačitve
- dve poziciji mreže
- ročaji
- držalo za prestavljanje mreže
- možnost dokupa dodatne opreme (pokrov, police, kolesa, polna plošča, ostala oprema)

MREŽA

Mreže so izdelane iz kvadratnih palic 8x8 mm ter majhnim razmikom (8 mm). Zaradi takšnega razmika in debeline palic je mreža odlična za pečenje vseh vrst hrane, saj se pri mrežah s tanjšimi in bolj razmaknjenimi palicami hrana rada zažge in izgubi svojo sočnost.

Razlika med žarom tipa "Žar na oglje" ter "Žar na oglje leskovački"

Razlika med omenjenima žaroma je samo v vrsti mreže:

"Žar na oglje" ima mrežo iz svetlo vlečenih okroglih palic premera 6 mm.

"Žar na oglje leskovački" pa ima mrežo iz kvadratnih palic premera 8 x 8 mm.

V obeh primerih je razmak med palicami 8 mm.

Obe mreži sta skoraj povsem brez opaznih razlik. Edine manjše razlike so:

- Pri peki rib se bolje obnese mreža iz svetlo vlečenega jekla (Žar na oglje), saj se nanjo manj prijema.
- Leskovačka mreža iz 8x8 mm (Žar na oglje leskovački) pa se bolje obnese pri peki steaka.

Navedene cene ne vsebujejo DDV!

Možnost dokupa dodatne opreme:

<https://www.iki-pro.si/zar-oprema>

- grebljica za žar
- kolesa za žar
- pokrov za žar
- plošča za žar
- poličke za žar

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