Žar na oglje TOP MASTER 120 x 70



Koda: 1024
Dobavljivost: Pošljite poizvedbo

Cena z DDV: 1159.00€

Cena brez DDV: 950.00€

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

Vrhunski profesionalni žar na oglje TOP MASTER 120 x 70 cm!

Žar med drugim uporablja tudi MASTERCHEF SLOVENIJE 2016 Darko Klemen!

- Dimenzije:
- širina: 120 cm
- globina: 70 cm
- višina: 90 cm
- MOŽNOST IZDELAVE PO NAROČILU

OPIS:

Žar profesionalne izvedbe, izredno masivne izdelave (cca 150 kg), vsebuje 2 deljeni mreži, izdelani iz kvadratnih polnih palic 8 x 8 mm ali mreži iz svetlo vlečenega jekla fi 6 mm (po izbiri). Spodaj se nahaja polica za odlaganje in shranjevanje. Žar je z vseh strani zaprt s pločevino, na prednji strani pa so dvokrilna vratca. Zaradi možnosti vstavljanja pregrade na sredini kurišča, se lahko uporablja le 1/2 žara

ali pa se kuri cel žar, na primer z različno kurjavo in posledično žar nudi več možnosti peke različne hrane pri različnih temperaturah ali pa pregrado enostavno odstranite ter uporabljate celo kurišče.
Zraven vsa pripadajoča oprema, držala za dvig mrež, snemljiva pregrada.

V ceni je vključen celoten žar na oglje, s pripadajočo opremo in enim parom mrež po izbiri.
Opcijsko;

- dodatni par mrež (mreži iz svetlo vlečenega jekla fi 6 mm ali mreži iz kvadratnih palic 8 x 8 mm); 150,00 EUR
- dno oblečeno s šamotno opeko; 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



IKI-PRO



IKI-PRO



IKI-PRO



IKI-PRO











