

Link do produktu: <https://www.allegroz.pl/wedzarnia-eko-60x60x150-domowe-wedliny-palenisko-p-69.html>



Wedzarnia Eko 60x60x150 Domowe Wedliny + palenisko

Cena	800,00 zł
Numer katalogowy	0650414465843
Kod producenta	0650414465843
Kod EAN	0650414465843
EAN (GTIN)	0650414465843
Producent	Drew-Met
Materiał	drewno
Kod producenta	0650414465843

Opis produktu



ZAPRASZAM W ŚWIAT WĘDZENIA

Wędzarnia Eko NAJWIĘKSZA Domowe Wędliny Wysoka 150 Ogrodowa

Zapraszam do krótkiej opowieści.....

Mianowicie historię z wędzeniem zaczynałem kilka lat wstecz, od beczki metalowej. Następnie miałem wędzarnie zwykłą kwadratową z allegro z piecykiem, ale za każdym razem czegoś mi brakowało.

Dlatego stworzyłem swój produkt, który zarazem jest praktyczny i stworzony do wędzenia ale również nadaje piękny widok w ogrodzie. Co oczarowuje gości odwiedzających mnie. Pozbyłem się elementów metalowych podstawy i rur straszących rdzą po jednym wędzeniu. W zamian proponuję wkopanie rury dymowej w ziemię.

Zaletą tego rozwiązania jest łatwiejsze utrzymanie temperatury i poprawa estetyki w ogrodzie.

W skład zestawu wchodzi:

- wędzarnia składająca się z trzech elementów, komora dolna, komora z drzwiami i dach (dach nakładany jest na komorę, nie jak na innych aukcjach leży na komorze) malowana w całości z zewnątrz.
- 18 haków (możliwość wędzenia na dwóch poziomach.
- termometr
- rura dymna oraz kolano do wkopania w ziemię
- komin - z możliwością regulacji ciągu.
- dwie półki boczne- jak ktoś wędził już, to wie na co się przydadzą bo na pewno nie na drzewo hehe
- w skład zestawu wchodzi również palenisko , jest to gotowy zestaw do przyrządzenia domowych wędlin

Wymiary wędzarni

wysokość 150 cm

szerokość 60 cm

głębokość 60 cm

Wędzarnia w całości wykonana z 2 cm deski sosnowej łączonej na pióro wpust

Środek wędzarni jest wykonany z kantówki oszlifowanej 3x3 cm dociętej wszędzie na dokładny wymiar co powoduje stabilność, oraz łatwość utrzymania odpowiedniej temperatury.









Nie tylko produkujemy wędzarnie i sprzęt do wędzenia, ale również zajmujemy się zawodowo wędzeniem stąd nasza wiedza jak zrobić produkt który spełnia warunki do prawidłowego wędzenia.

Ruszt w palenisku jest błędnym rozwiązaniem ponieważ podsyca ogień a do wędzenia potrzeba dymu.

Na dowód że wiemy co robimy przedstawiamy nasze wędzonki, zajmujemy się tym zawodowo