

Link do produktu: <https://www.allegroz.pl/wedzarnia-mini-70-drewno-drew-met-70x70x120-p-67.html>



Wędzarnia Mini 70 drewno Drew-Met 70x70x120

Cena	500,00 zł
Numer katalogowy	0650414868569
Kod producenta	0650414868569
Kod EAN	0650414868569
Kod producenta	0650414868569
Materiał	drewno
Producent	Drew-Met
EAN (GTIN)	0650414868569
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	30

Opis produktu

Wędzarnia Eko NAJWIĘKSZA Domowe Wędliny Wysoka 70x70x120 Ogrodowa

prosimy podać po zakupie kolor - malowana na brąz czy opalana

Mianowicie historię z wędzeniem zaczynałem kilka lat wstecz, od beczki metalowej.

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 dwóch elementów komory i dachu
- 6 haków
- 2 poprzeczki
- Umieszczony na wysokości wsadu, a nie dla wyglądu gdzie popadnie, w końcu spełnia on ważną rolę

-
- rura dymna oraz kolano do wkopania w ziemię
 - komin - z możliwością regulacji ciągu.
 - w skład zestawu wchodzi również palenisko , jest to gotowy zestaw do przyrządzenia domowych wędlin

Wymiary wędzarni

wysokość 120 cm

szerokość 70 cm

głębokość 70 cm

Wędzarnia w całości wykonana z 1,6 cm deski sosnowej łączonej na pióro wpust

Środek wędzarni jest wykonany z kantówki oszlifowanej 3x3 cm łatwość utrzymania odpowiedniej temperatury.

Wędzarnia działa na zasadzie beczki, z tym że poprawia wygląd ogrodu, trzeba jednak pamiętać by utrzymywać odpowiednie temperatury



Gratis

przepisy

siatka do Wędzenia szynek

zestaw starannie wyselekcjonowanych przypraw plus sól

do peklowania do przyrządzenia 10 kg szynki i boczku.

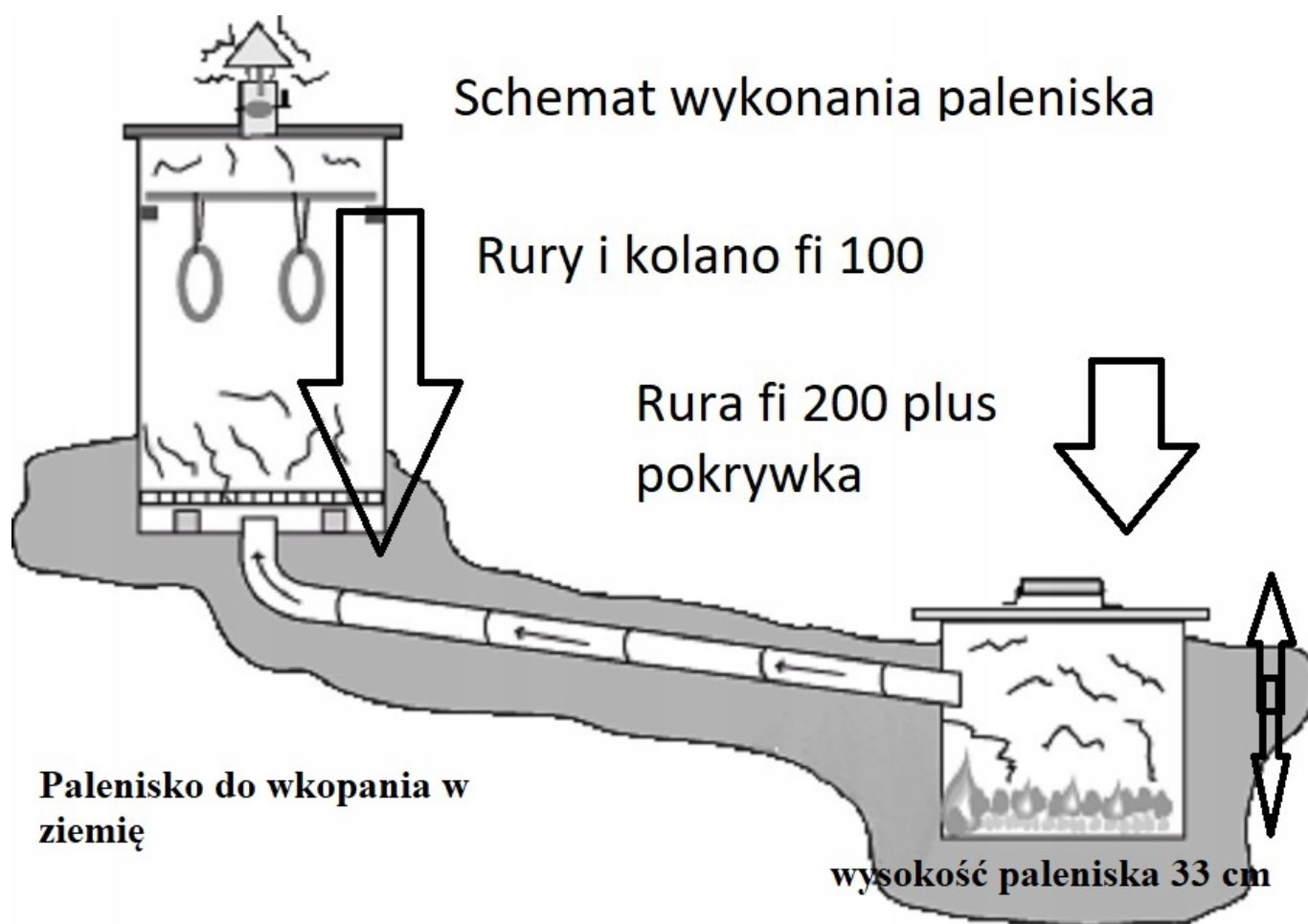
Starczy dodać mieszankę i wodę i mamy gotową zalewę do peklowania

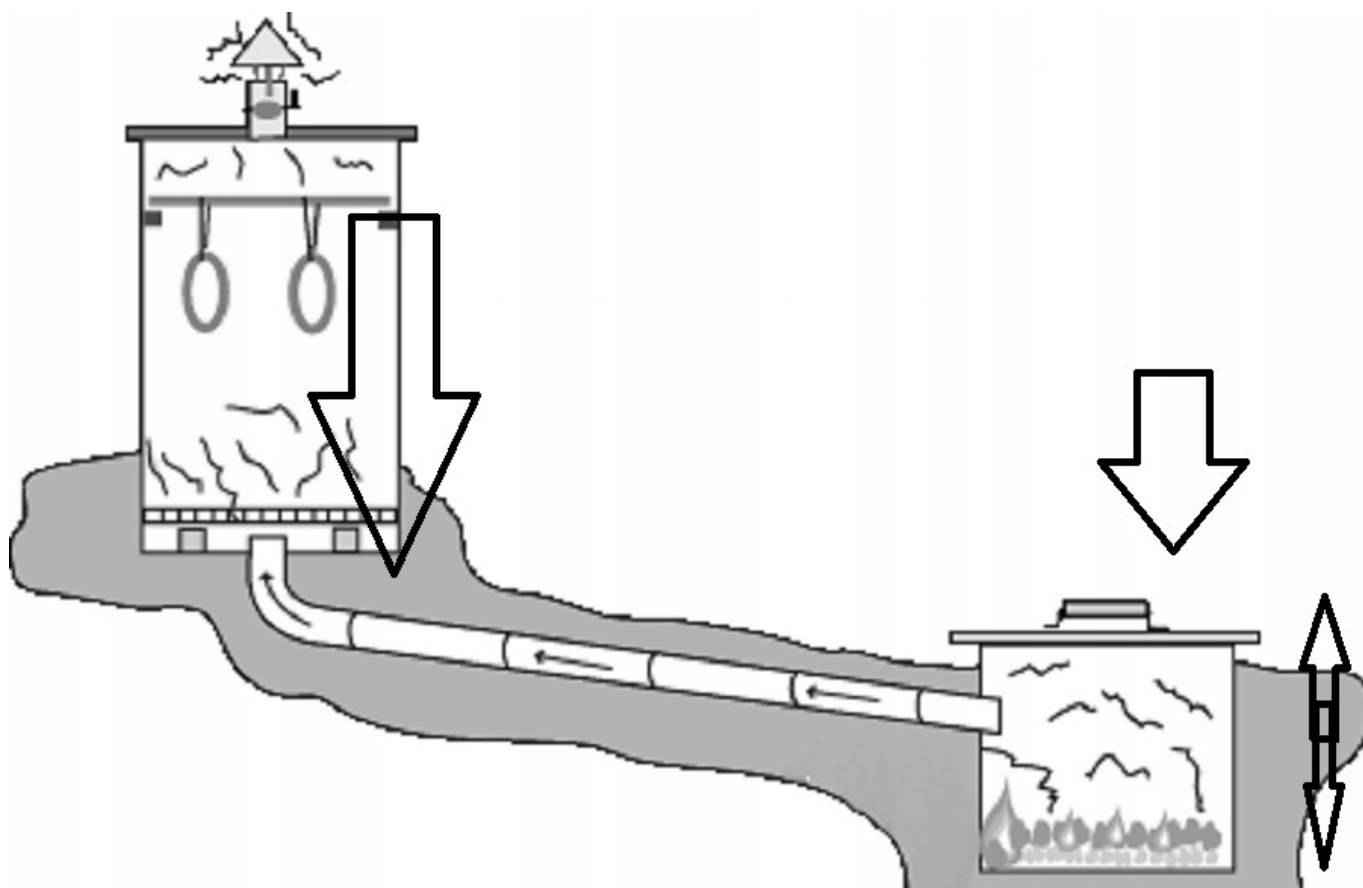












Schemat wykonania paleniska w ziemi

W skład zestawu wchodzi

Palenisko z rury fi 200 wysokość 33 cm + pokrywka do paleniska

2x rura fi 100 dolotowa po 50 cm

kolano

A teraz ważne informacje, skąd to wiemy a mianowicie wędzimy a nie jesteśmy jedynie PRODUCENTEM, stąd nasza wiedza

1. Czy wędzarnia może być malowana?

Wędzarnie malowane są tylko z zewnątrz co nie przeszkadza w wędzeniu. Malowanie u konkurencji jest dodatkowo płatne

2. Czy wędzarnia może być z drewna sosnowego?

-może i nie jest gorsza, gdyby konkurencja miała wiedzę o wędzeniu wiedziała by że nie wolno wędzić drzewem iglastym, Wędzimy drzewem liściastym najlepiej olchowym

3. Co to deflektor?

- Nie prawdą jest że służy do równomiernego rozprowadzania dymu, w wędzarni jest tyle dymu że nie ma potrzeby go rozprowadzać, służy jedynie niedoświadczonym zaczynającym przygodę z wędzeniem przed skapywaniem tłuszczu z wędlin w kolano skąd wydostaje się dym. Starczy słowo DEFLEKTOR wpisać w google by przekonać się że nie ma to urządzenie nic wspólnego z wędzarnią.

4. Dlaczego rurę otrzymuję w dwóch kawałkach po 50 cm?

- wcale nie służy to do wędzenia na zimno i gorąco jak opisuje to konkurencja, jest przecięta na pół by zmniejszyć gabaryt paczki, wędzenie na zimno i gorąco regulujemy ilością wsadu.

5. Elementy metalowe malowane są farbą żaroodporną?

- Owszem i dziwi mnie to że konkurencja maluje rury a nie wędzarnie impregnatem, impregnat na wędzarni przetrwa niestety farba żaroodporna na rurach a tym bardziej na palenisku niestety nie. W zależności od naszej wiedzy wytrzyma od 1 do 5 wędzeń. Farba żaroodporna charakteryzuje się tym że się nie pali nie oznacza to jednak że wytrzyma temperaturę ognia, więc spodziewajmy się że te elementy szybko będą skorodowane.

6. Czy potrzebny jest ruszt w palenisku?

- szczerze to jakaś kpina, wcale nie potrzebne urządzenie, konkurencja się ściga wymyślając jakieś dziwne rzeczy nie mające nic wspólnego z wędzeniem.

7. Ile mięsa uwędkę w wędzarni?

Gdzieś czytałem że do tego typu wędzarni wejdzie 30 kg mięsa??? Pytam czemu nie 100kg??????

8. Wędzarnia drewniana czy metalowa?

- W wędzarni metalowej są bardzo cienkie ścianki przez co panuje duża różnica temperatur co powoduje skraplanie się oparów na ścianach i daszku, całkowicie złym wyborem jest wędzarnia drewniana z dachem metalowym, całość oparów skrapla się na metalowym dachu i kapie na wędzonki.