

Link do produktu: <https://www.allegroz.pl/wedzarnia-ogrodowa-drewniana-komin-duza-eko-60x60x120-domowe-wedliny-p-95.html>



Wędzarnia Ogrodowa Drewniana Komin Duża Eko 60x60x120 Domowe Wedliny

Cena	470,00 zł
Numer katalogowy	drew-met
Kod producenta	drew-met
Kod EAN	0650414975410
Kod producenta	drew-met
Materiał	drewno
Producent	Drew-Met
EAN (GTIN)	0650414975410
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	30

Opis produktu





ZAPRASZAM W ŚWIAT WĘDZENIA

Wędzarnia Eko NAJWIĘKSZA Domowe Wędliny Wymiary szer:60 gł:60 wys:120 Ogrodowa

Proponujemy państwu szeroki wybór wśród wędzarni każdy znajdzie coś dla siebie, ponad 20 modeli

Ważne informacje odnośnie wędzarni jak i wędzenia w dole aukcji????? Zajrzyj tam koniecznie

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 dymnej w ziemię.

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

Stąd polecam wędzarnia z paleniskiem w ziemi

W skład zestawu wchodzi:

wędzarnia składająca się z dwóch elementów komory i dachu

6 haków

2 poprzeczki

termometr

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 60 cm

głębokość 60 cm

Wędzarnia w całości wykonana z 2 cm i 1,6 deski sosnowej łączonej na pióro wpust (jeśli w aukcji nie podana jest grubość deski z pewnością oznacza to cieki tańszy materiał)

Możliwość wędzenia na dwóch wysokościach

Wędzarnia posiada atrapę drzwi, wsadowana przez dach.

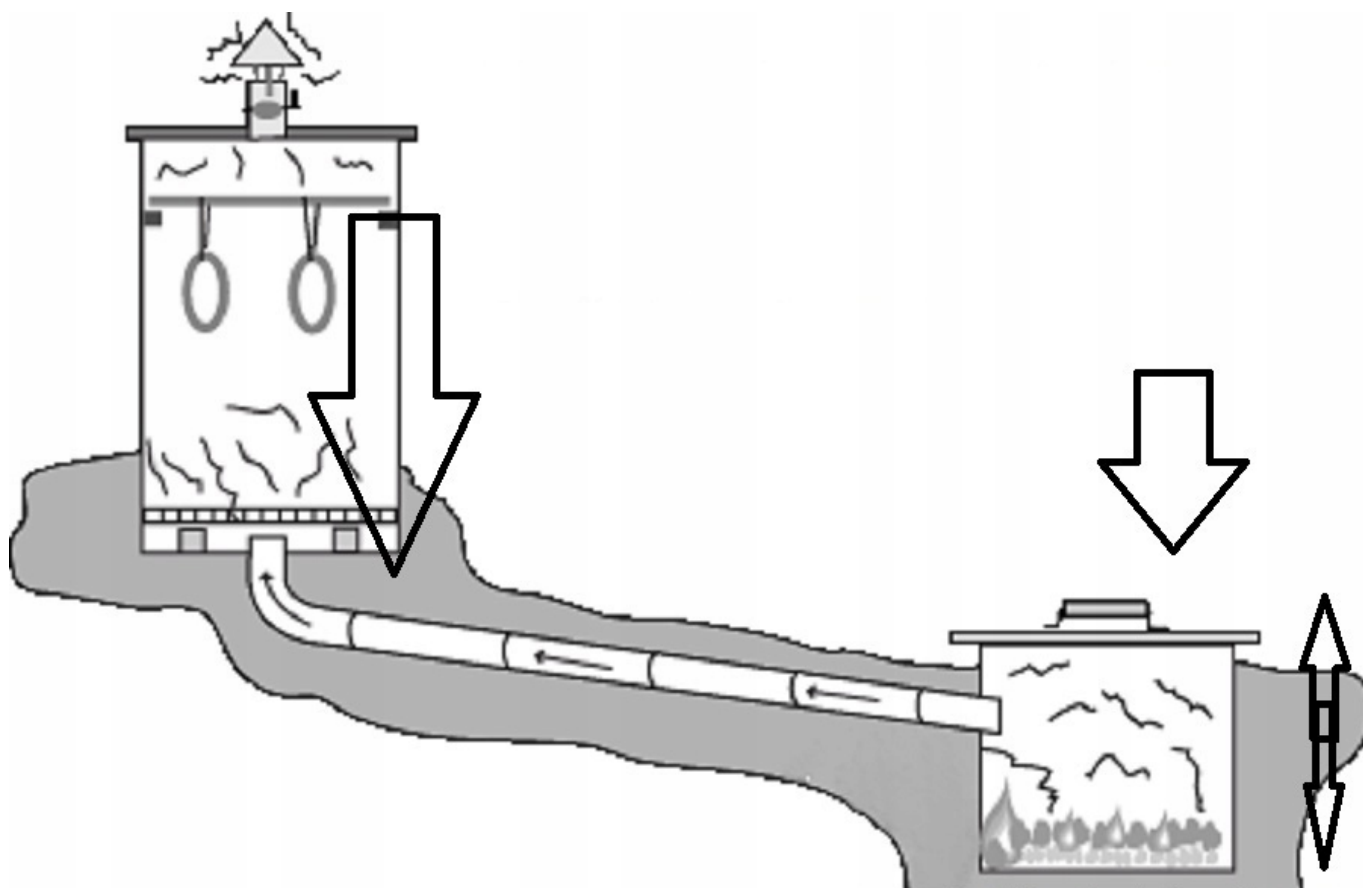
w skład zestawu wchodzi również palenisko , jest to gotowy zestaw do przyrządzenia domowych wędlin

zestaw starannie wyselekcjonowanych przypraw plus sól do peklowania do przyrządzenia 10 kg szynki i boczku. Tylko u nas gotowa mieszanka ziół Starczy dodać mieszankę i wodę i mamy gotową zalewę do peklowania

Wędzarnia opalana, opalanie GRATIS



Palenisko do wkopania w ziemię, Palenisko z rury



Schemat wykonania paleniska w ziemi

W skład zestawu wchodzi

Palenisko z rury $\varnothing$ 200 wysokość 33 cm + pokrywka do paleniska

2x rura $\varnothing$ 100 dolotowa po 50 cm

kolano



O NAS | Producent wędzarni drewnianych

W przeciwieństwie do konkurencji zajmujemy się wędzeniem stąd posiadamy odpowiednie doświadczenie i wiedzę przy wędzeniu a co za tym idzie przy produkcji wędzarni.

Nasza firma nie tylko zajmuje się produkcją wędzarni lecz również sprzedają własnych produktów szynki boczki schabu, stąd nasza wiedza odnośnie produkcji wędzarni.

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

1. Czy wędzarnia może być malowana?

- w przeciwieństwie do konkurencji oferujemy malowane wędzarnie wydłuża to żywotność wędzarni, lecz niestety podnosi koszt produktu, stąd konkurencja nie oferuje wędzarni impregnowanych. 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 googla 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 przesyłki, 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 uwędzę w wędzarni?

Gdzieś czytałem że do tego typu wędzarni wejdzie 30 kg mięsa??? Pytam czemu nie 100kg????? Będziemy tutaj szczerzy w stosunku do państwa kupujących, Najczęściej wędzimy szynki boczki schab o wadze ok 1,5 kg do 2 kg - więc uwędzimy do 12 kg mięsa jest to proporcjonalne do wielkości wędzarni.

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 dach i kapie na wędzonki.

Sprawdź przesyłkę w obecności kurier, w razie stwierdzenia uszkodzeń sporządź protokół szkody. W innym przypadku wędzarnia nie podlega reklamacji