

## Karta Produktu:

### Przystawka do zimnego wędzenia INOX

SKU: ZWS01

EAN: 5902114270599

MEDIA: <https://media.borniak.com/>

PL

EN

DE



### Specyfikacja:

Materiał	INOX 1.4016
Kompatybilność	Wędzarnie i Smokery 70/150 INOX
Wymiary (DxSxW)	24x25x29 cm
Waga	1,9 kg

### Logistyka:

Ilość	Pakowanie	EAN	Waga
1 szt.	Karton: 25x25x35 cm	5902114270599	2 kg

### Opis:

Odkryj sekrety zimnego wędzenia dzięki przystawce do zimnego wędzenia wykonanej ze szlifowanej blachy nierdzewnej. Przystawka otwiera drzwi do intensywnych aromatów i wyjątkowych smaków, podnosząc Twoje kulinaria na wyższy poziom. To łatwe w użyciu urządzenie stwarza idealne warunki do wędzenia specjalów. Przystawka łączy się z generatorem dymu, zapewniając optymalne warunki i kontrolę nad procesem, utrzymując temperaturę o 1-2°C wyższą od atmosferycznej. Elastyczna instalacja poprzez spiralną rurę o długości 2-3 metrów daje swobodę konfiguracji, umożliwiając wędzenie delikatnych ryb, serów i wyśmienitych szynek. Ostrzeżenie: zestaw nie zawiera łącznika przystawki.

### Cechy:

**Intensywne Aromaty i Wyjątkowe Smaki:** Przystawka do zimnego wędzenia otwiera drzwi do intensywnych aromatów i wyjątkowych smaków, nadając potrawom unikalny charakter.

**Łatwość Użytkowania:** Prosty design przystawki sprawia, że jest łatwa w obsłudze, umożliwiając nawet początkującym kucharzom korzystanie z techniki zimnego wędzenia..

**Optymalne Warunki do Wędzenia:** Przystawka łączy się z generatorem dymu, zapewniając kontrolę nad procesem i utrzymując optymalne warunki wędzenia, co jest kluczowe dla uzyskania doskonałych rezultatów.

**Regulowana Temperatura:** Dzięki możliwości utrzymania temperatury o 1-2°C wyższej niż otoczenia, przystawka zapewnia precyzyjne warunki do zimnego wędzenia, dostosowane do różnych rodzajów potraw.

**Elastyczna Instalacja:** Spiralna rura o długości 2-3 metrów umożliwia swobodną konfigurację, co pozwala dostosować przystawkę do indywidualnych potrzeb i warunków przestrzennych.

**Wykonanie:** Wyjątkowa szlifowana blacha nierdzewna gwarantuje nie tylko trwałość, ale także nadaje urządzeniu elegancki wygląd, podkreślając wysoką jakość i estetykę.

## Cold Smoke Adapter Stainless Steel

SKU: ZWS01

EAN: 5902114270599

MEDIA: <https://media.borniak.com/>

### Specifications:

Material	INOX 1.4016
Compatibility	Smokers 70 i 150
Dimensions (LxWxH)	24x25x29 cm
Weight	1,9 kg

### Logistic:

Quantity	Packaging	EAN	Weight
1 pc.	Box: 25x25x35 cm	5902114270599	2 kg

### Description:

Discover the secrets of cold smoking with the cold smoking attachment made of polished stainless steel. This attachment opens the door to intense aromas and unique flavors, elevating your culinary experience to a higher level. This user-friendly device creates perfect conditions for smoking delicacies. The attachment connects to the smoke generator, ensuring optimal conditions and control over the process while maintaining a temperature 1-2°C higher than atmospheric. The flexible installation through a spiral tube, 2-3 meters in length, provides freedom in configuration, allowing for smoking delicate fish, cheeses, and delicious hams. Warning: The set does not include the attachment connector.

### Features:

**Intense Aromas and Unique Flavors:** The cold smoking attachment opens the door to intense aromas and unique flavors, giving dishes a distinctive character.

**Ease of Use:** The simple design of the attachment makes it user-friendly, allowing even novice cooks to use the cold smoking technique.

**Optimal Smoking Conditions:** The attachment connects to the smoke generator, providing control over the process and maintaining optimal smoking conditions, crucial for achieving excellent results.

**Adjustable Temperature:** By maintaining a temperature 1-2°C higher than the surroundings, the attachment ensures precise conditions for cold smoking, tailored to different types of dishes.

**Flexible Installation:** The spiral tube, 2-3 meters in length, allows for flexible configuration, enabling the adjustment of the attachment to individual needs and spatial conditions.

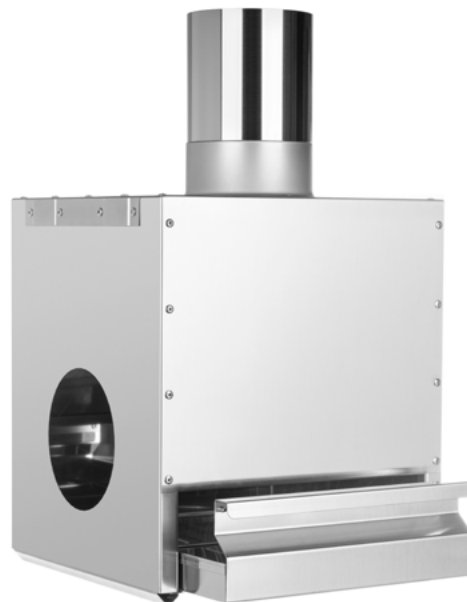
**Construction:** The unique polished stainless steel ensures not only durability but also gives the device an elegant appearance, emphasizing high quality and aesthetics.

## Kalter Rauchadapter aus Edelstahl

SKU: ZWS01

EAN: 5902114270599

MEDIA: <https://media.borniak.com/>



PL

EN

DE

### Technische Daten:

Aussenmaterial	INOX 1.4016
Kompatibilität	Räuchereien und Räucheröfen 70/150
Masse (LxBxH)	24x25x29 cm
Gewicht	1,9 kg

### Logistik:

Menge	Verpackung	EAN	Gewicht
1 St.	Karton: 25x25x35 cm	5902114270599	2 kg

### Beschreibung:

Entdecken Sie die Geheimnisse des Kalträucherns mit der Kalträucheranbau aus geschliffenem Edelstahl. Der Anbau öffnet die Türen zu intensiven Aromen und einzigartigen Geschmacksrichtungen, um Ihre kulinarischen Fähigkeiten auf ein höheres Niveau zu heben. Dieses benutzerfreundliche Gerät schafft ideale Bedingungen für das Räuchern von Spezialitäten. Der Anbau verbindet sich mit dem Rauchgenerator und sorgt für optimale Bedingungen und Kontrolle über den Prozess, wobei die Temperatur um 1-2 °C höher als die atmosphärische gehalten wird. Die flexible Installation über ein spiralförmiges Rohr mit einer Länge von 2-3 Metern bietet Freiheit bei der Konfiguration und ermöglicht das Räuchern zarter Fische, Käse und exquisiter Schinken. Warnung: Der Satz enthält keinen Anbauverbinder.

### Eigenschaften:

**Intensive Aromen und Einzigartige Geschmacksrichtungen:** Der Kalträucheranbau öffnet die Tür zu intensiven Aromen und einzigartigen Geschmacksrichtungen, die den Gerichten einen einzigartigen Charakter verleihen.

**Benutzerfreundlichkeit:** Das einfache Design des Anbaus macht es einfach zu bedienen und ermöglicht auch Anfängerköchen die Nutzung der Kalträuchertechnik.

**Optimale Bedingungen zum Räuchern:** Der Anbau verbindet sich mit dem Rauchgenerator, um die Kontrolle über den Prozess zu gewährleisten und optimale Räucherbedingungen zu schaffen, was entscheidend für hervorragende Ergebnisse ist. Einstellbare

**Temperatur:** Durch die Möglichkeit, die Temperatur um 1-2 °C höher als die Umgebung zu halten, bietet der Anbau präzise Bedingungen für das Kalträuchern, angepasst an verschiedene Arten von Gerichten.

**Flexible Installation:** Das spiralförmige Rohr mit einer Länge von 2-3 Metern ermöglicht eine flexible Konfiguration und passt den Anbau an individuelle Bedürfnisse und räumliche Gegebenheiten an.

**Herstellung:** Das einzigartige geschliffene Edelstahlmaterial garantiert nicht nur Langlebigkeit, sondern verleiht dem Gerät auch ein elegantes Aussehen, das die hohe Qualität und Ästhetik unterstreicht.

• Wir möchten darauf hinweisen, dass der Anbauverbinder nicht im Lieferumfang enthalten ist - Sie finden ihn hier.