

Karta Produktu:

Przystawka do zimnego wędzenia

SKU: ZW01

EAN: 5902114270032

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

PL

EN

DE



Specyfikacja:

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

Logistyka:

Ilość	Pakowanie	EAN	Waga
1 szt.	Karton: 25x25x35 cm	5902114270032	2 kg

Opis:

Odkryj sekrety zimnego wędzenia dzięki przystawce do zimnego wędzenia, która otwiera drzwi do intensywnych aromatów i wyjątkowych smaków, podnosząc Twoje kulinaria na wyższy poziom. To łatwe w użyciu urządzenie stwarza idealne warunki do wędzenia specjałów. Przystawka łączy się z generatorem dymu, zapewniając optymalne warunki i kontrolę nad procesem, utrzymując temperaturę o 1-2° wyższą od atmosferycznej. Elastyczna instalacja poprzez spiralną rurę o długości 2-3 metrów daje swobodę konfiguracji. Umożliwia wędzenie delikatnych ryb, serów i wysmienitych 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.

Cold Smoke Adapter

SKU: ZW01

EAN: 5902114270032

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

PL

EN

DE

Specifications:

Material	Alu-zinc
Compatibility	Smokers 70 i 150
Dimensions (LxWxH)	24x25x29 cm
Weight	1,9 kg

Logistic:

Quantity	Packaging	EAN	Weight
1 pc.	Box: 25x25x35 cm	5902114270032	2 kg

Description:

Discover the secrets of cold smoking with the cold smoking adapter, which unlocks 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 degrees higher than atmospheric. The flexible installation through a spiral tube, 2-3 meters in length, provides freedom in configuration. It allows 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, which is 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.

Kalter Rauchadapter

SKU: ZW01

EAN: 5902114270032

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



PL

EN

DE

Technische Daten:

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

Logistik:

Menge	Verpackung	EAN	Gewicht
1 St.	Karton: 25x25x35 cm	5902114270032	2 kg

Beschreibung:

Entdecken Sie die Geheimnisse des Kalträucherns mit dem Kalträucheranbau, der die Türen zu intensiven Aromen und einzigartigen Geschmacksrichtungen öffnet und Ihre kulinarischen Fähigkeiten auf ein höheres Niveau hebt. 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 1-2 °C über der atmosphärischen gehalten wird. Die flexible Installation über ein spiralförmiges Rohr mit einer Länge von 2-3 Metern bietet Freiheit bei der Konfiguration. Es ermöglicht das Räuchern von zarten Fischen, Käsen und exquisiten Schinken. Warnung: Der Satz enthält keinen Anbauverbinder.

Eigenschaften:

Intensive Aromen und Einzigartige Geschmacksrichtungen: Die Kalträucheranbau öffnet die Tür zu intensiven Aromen und einzigartigen Geschmacksrichtungen, verleiht den Gerichten einen einzigartigen Charakter.

Benutzerfreundlichkeit: Das einfache Design des Anbaus macht ihn benutzerfreundlich und ermöglicht auch Anfängerköchen die Nutzung der Kalträuchertechnik.

Optimale Bedingungen zum Räuchern: Der Anbau verbindet sich mit dem Rauchgenerator, bietet Kontrolle über den Prozess und hält optimale Räucherbedingungen aufrecht, was entscheidend für hervorragende Ergebnisse ist.

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

Flexible Installation: Das spiralförmige Rohr mit einer Länge von 2-3 Metern ermöglicht eine flexible Konfiguration, um den Anbau an individuelle Bedürfnisse und Raumverhältnisse anzupassen.