

Kominek ogrodowy – z kamieniem do pieczenia i wędzarnią

Kody produktów:

Kód produktu: AM1630

EAN13: -

HS kód: -

Parametry produktów:

Warianty produktów:



Opis wyrobu:

Ten kominek ogrodowy to idealny wybór dla każdego, kto chce cieszyć się tradycyjną atmosferą ognia i przygotowywać potrawy w klasyczny sposób. Oferuje on połączenie grillowania, pieczenia i wędzenia w jednym urządzeniu, zapewniając szeroki wachlarz zastosowań podczas rodzinnych uroczystości, spotkań towarzyskich czy spokojnych wieczorów w ogrodzie. Dzięki solidnej, metalowej konstrukcji i wysokiej jakości wykonania gwarantuje długą żywotność i niezawodną pracę. Dodatkowo, dzięki umieszczeniu pod pergolą lub zadaszeniem, zachowa swój trwały wygląd nawet przy minimalnej konserwacji. Kolejnym praktycznym rozwiązaniem jest możliwość wyboru orientacji – palenisko z kamieniem do pieczenia można zamówić po prawej lub lewej stronie, dzięki czemu kominek idealnie dopasuje się do przestrzeni.

Dane techniczne

- Wymiary całkowite kominka: 60 × 115 × 188 cm (szer. × gł. × wys.)
 - Materiał korpusu: blachy stalowe o grubości 3 mm, zdobienia kute ręcznie za pomocą nitów
 - Obróbka powierzchni: powłoka silikonowa do wypiekania (odporna na wysoką temperaturę)
 - Wymiary wewnętrzne paleniska: 50 × 60 × 60 cm (wyjmowany ruszt)
-

- Wędzarnia: 50 × 60 × 80 cm (ruszt wiszący + haki)
- Kamień do pieczenia: granit 340 × 340 mm (smażenie, smażenie, pieczenie)
- Komin: długość 2 m, przekrój 240 × 240 mm (inne długości mogą być dostarczone w razie potrzeby)
- Regulacja: 2 przepustnice (nawiewna/wywiewna) umożliwiające precyzyjną regulację temperatury w wędzarni
- Podłoże: poziome, niepalne – płyta betonowa lub płytki
- Waga: ok. 150 kg

Funkcje i cechy

- 3 w 1: grillowanie na ruszcie, pieczenie na kamieniu granitowym i wędzenie w osobnej komorze
- Konstrukcja metalowa nie pochłania zapachów i aromatów (nadaje się również do wędzenia ryb)
- Stabilny reżim temperaturowy dzięki dwóm kłapom – od delikatnego suszenia do pełnego wędzenia
- Wyjmowany ruszt ułatwia obsługę i czyszczenie paleniska
- Trwałe wykończenie zapewniające długą żywotność przy prawidłowym ustawieniu
- Oryginalna koncepcja własna – części i akcesoria, których nie znajdziesz u innych producentów

Idealny dla

- Mniejsze miejsca do siedzenia w ogrodzie pod pergolą lub w altanie
- Grillowanie mięsa, warzyw i pieczenie na kamieniu (steaki, warzywa, naleśniki)
- Wędzenie ryb, serów i mięsa z kontrolą temperatury i cyrkulacją dymu
- Miłośnicy tradycyjnego gotowania na ogniu, wymagającego minimalnej konserwacji

Zawartość opakowania

- Kompletny metalowy korpus kominka z podstawą z szamotu
- Ruszt do grillowania – wiszący, wyjmowany
- Kamień do pieczenia (granitowy) 340 × 340 mm
- Haki do wędzenia – 4 szt. + ruszt wiszący do wędzarni
- Montaż komina 2 m
- Wbudowany termometr do kontroli temperatury w wędzarni

Zalecane akcesoria (nie są dołączone, ale mogą być widoczne na zdjęciu) należy zamówić osobno

- Dzwonek
 - Herb z inicjałami
-

- Silnik grilla z igłą
- Tacka ociekowa ze stali nierdzewnej
- Czajnik

Dlaczego warto wybrać ten produkt?

- Uniwersalne urządzenie do grilla, kamienia i wędzarni w jednym
- Solidna stal o grubości 3 mm i granitowy kamień = trwałość, stabilność i doskonałe właściwości termiczne
- Łatwa kontrola temperatury i dymu dzięki parze klap
- Nie pochłania zapachów - zachowuje czyste smaki nawet po wędzeniu aromatycznych potraw
- Nadaje się do pergoli - przy minimalnej pielęgnacji zachowuje ładny wygląd przez długi czas

Zalecenia dotyczące montażu i użytkowania: Umieścić na płaskiej, niepalnej powierzchni i zachować bezpieczną odległość od materiałów łatwopalnych. Aby zachować estetyczny wygląd i trwałość, zalecamy montaż pod zadaszeniem (pergolą) oraz regularne czyszczenie kanałów spalinowych.

Galerie:

