



Wędzarnie ogrodowe - wszystko co warto o nich wiedzieć przed zakupem!

data aktualizacji: 2022.12.21



Jedną z najpopularniejszych form przygotowywania posiłków na świeżym powietrzu jest grillowanie. Jeśli jednak szukasz innych ciekawych rozwiązań, które umożliwiają tworzenie aromatycznych potraw, postaw na inną metodę obróbki - wędzenie. Nowoczesne wędzarnie ogrodowe sprawdzają się w wielu sytuacjach. Można w nich przygotować smaczne mięso, wędliny, ryby lub sery. Sprawdź, dlaczego warto zdecydować się za zakup własnego urządzenia.

Jak są zbudowane nowoczesne wędzarnie ogrodowe?

Współczesne wędzarnie ogrodowe to doskonała alternatywa dla bardziej rozbudowanych wędzarni domowych czy wędzarni zaaranżowanych amatorsko na własne potrzeby. Swoim wyglądem przypominają one kapsułę na stabilnych nóżkach, która kryje w sobie ogrom możliwości. W przeciwieństwie do mniej zaawansowanych modeli posiadają one wbudowany termometr, który pozwala ściśle kontrolować warunki podczas wędzenia. Aby uzyskać jak najlepszy aromat przygotowywanych potraw, są one ogrzewane na brykiet lub drewno (specjaliści polecają zwłaszcza drzewa owocowe). Dlaczego to tak ważne? Wyjątkowy smak dań uzyskasz z naturalnych składników, podczas gdy w sklepach można spotkać wiele produktów z dodatkiem sztucznych wzmacniaczy

smaku.

Dostępne w sprzedaży wędzarnie ogrodowe mają różne wielkości, dzięki czemu łatwo można wybrać odpowiadający nam rozmiar rusztu. Zastosowane materiały sprawiają, że wędzarnia doskonale kumuluje ciepło, wykorzystując maksymalnie energię pochodzącą ze spalania wybranego materiału.

Szukasz niezawodnych i trwałych rozwiązań? Sprawdź wędzarnie ogrodowe Weber!

Jednym z najlepszych wyborów, jeśli rozglądasz się za własnym sprzętem do wędzenia, będzie urządzenie znanej i szanowanej marki – [wędzarnia ogrodowa](#) Weber. Wyróżnia się ona nowoczesnym designem, dzięki czemu będzie stanowiła ozdobę każdego ogródka lub tarasu. Podczas produkcji wykorzystywane są jakościowe i łatwe w zachowaniu czystości materiały. Wytrzymały uchwyt z nylonu i włókna szklanego gwarantuje trwałość, a specjalna porcelanowa powłoka pozwala uniknąć korozji. Jest to szczególnie istotne, kiedy wędzarnia ogrodowa stoi na dworze przez cały rok i jest poddawana zmiennym warunkom atmosferycznym.

Każda wędzarnia ogrodowa Weber wyposażona jest w specjalny termometr do monitorowania warunków wędzenia. Uzyskanie pysznych potraw ułatwia także specjalny ekran termiczny, który zainstalowano na spodzie urządzenia, co pozwala uniknąć niepotrzebnych strat ciepła. Z kolei duży ruszt pozwala przygotować kilka porcji potrawy jednocześnie. Dzięki temu oszczędzasz swój czas i pieniądze. Sprawdzone i godne zaufania wędzarnie ogrodowe znajdziesz na stronie [top-grille.pl](#).

Jakie potrawy można przygotować w ogrodowej wędzarni?

Istnieje wiele sprawdzonych, staropolskich przepisów na przygotowanie potraw z wędzarni ogrodowej. Największą popularnością niewątpliwie cieszą się mięso i wędliny, które po wcześniejszym zamarynowaniu w solance i obtoczeniu w ziołach mają niepowtarzalny smak. Podczas wędzenia równie dobrze sprawdzają się ryby, twarogi i sery – zwłaszcza typu szwajcarskiego, holenderskiego, angielskiego, czy włoskiego. Ich wykorzystanie to recepta na sukces i spojrzenia pełne aprobaty dla kucharza.

Artykuł sponsorowany.

Źródło:

<https://www.ifoilawa.pl/aktualnosci/item/69603-wedzarnie-ogrodowe-wszystko-co-warto-o-nich-wiedziec-przed-zakupem>