**Popis produktu**

Zaujíma vás, ako posunúť grilovanie na vyššiu úroveň? Pozrite si smaltovanú udiareň a gril Barbecook BC-SMO-5014 Oskar M, ktorá prináša revolúciu v príprave jedál pod holým nebom!

Tento multifunkčný nástroj 2 v 1 vám umožní objavovať tajomstvá údenia popri tradičnom grilovaní. Vďaka smaltovanému povrchu je Oskar M nielen vysoko kvalitný, ale aj mimoriadne ľahko sa čistí. Či už grilujete mäso alebo ryby, môžete svoje ingrediencie umiestniť na robustné pochrómované oceľové rošty alebo na robustné závesy, ktoré sú súčasťou dodávky. A vďaka nastaviteľnému prívodu vzduchu a teplomeru integrovanému v hornej časti veka môžete dokonale kontrolovať proces údenia. S údiarňou Oskar M môžete údiť za tepla aj za studena, čím sa vám otvárajú nekonečné možnosti. Investícia, ktorá sa oplatí!

Ako funguje udiareň Oskar M?

S udiarňou Oskar M môžete údiť za tepla aj za studena. Studené údenie sa vykonáva pri teplotách medzi 20 a 25 °C a najviac sa odporúča v chladných zimných mesiacoch. Na tento účel je potrebné umiestniť do udiarne generátor studeného dymu (Barbecook BC-SMO-5021), naplniť ho kadidlovým práškom a nechať ho pomaly rozhorieť. Pri studenom údení sa suroviny nevaria, ale získajú jemnú dymovú chuť a môžu sa dlhšie skladovať. Horúce údenie sa vykonáva pri teplote 70 až 75 °C, suroviny sa uvaria a získajú dymovú chuť. Na údenie za tepla budete potrebovať drevo alebo drevené uhlie, zapaľovacie kocky Barbecook (Barbecook BC-ACC-7113), dlhé zápalky alebo zapaľovač a nejakú tekutinu, napríklad vodu, vývar alebo víno. Začnite tým, že odstránite vrchnú časť udiarne, potom zapáľte drevo alebo drevené uhlie na rošte na drevené uhlie v spodnej časti udiarne. Ak je drevo alebo drevené uhlie pokryté tenkou vrstvou sivého popola, nasypte naň namočené kadidlové triesky alebo drevené štiepky. Súčasťou udiarne Oskar M je aj nádoba, do ktorej môžete naliať aromatickú tekutinu podľa chuti, aby ste zabránili vysušeniu prísad. Na dochutenie môžete pridať aj ďalšie korenie. Potom vymeňte rošt, vrchnú časť a veko a začnite údiť! Teplotu vo vnútri udiarne možno ľahko regulovať otvorením (pre vyššie teploty) alebo zatvorením (pre nižšie teploty) otvorov na prívod vzduchu.

Oskar M je zariadenie 2 v 1 - udiareň a gril - s výškou 112 cm. Táto krásna čierna udiareň je vybavená pochrómovaným roštom s priemerom 44 cm.

Či už ide o pečenie alebo údenie, s grilom Oskar M sa zaručene zabavíte! Vyskúšajte to aj vy a oslňte svojím jedlom rodinu a priateľov.