

ΓΕΥΣΙΚΑΜΙΝΟΣ

Καινοτομία ψησίματος



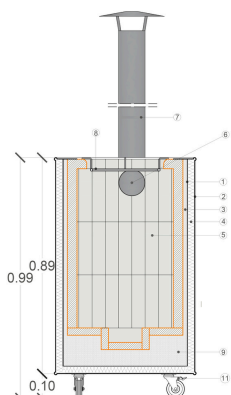
Η ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΣΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

Η ΓΕΥΣΗ ΠΟΥ ΑΝΑΖΗΤΑΤΕ

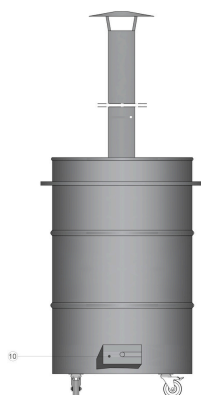
Η Γευσικάμινος φέρνει την καινοτομία στο ψήσιμο, την αυθεντική γεύση και την τέχνη του ψησίματος σε κάθε υπαίθριο χώρο. Έχει σχήμα βαρελιού και είναι ντυμένη με πυρότουβλα, που επιτρέπουν το ψήσιμο του κρέατος και διαφόρων άλλων φαγητών με γρήγορο και εύκολο τρόπο.



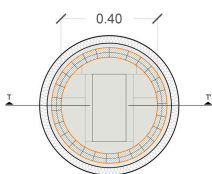
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



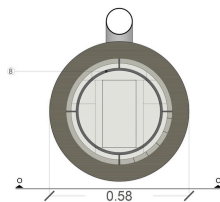
ΤΟΜΗ Τ-Τ'



ΟΨΗ Ο-Ο'



ΚΑΤΟΨΗ








ΑΝΩ ΟΨΗ

- ① Λαμαρίνα ή INOX 1mm
- ② Λαμαρίνα ή INOX 1,5mm
- ③ Διογκωμένη άργιλος με κυρδόμεμα
- ④ Μόνωση λευκού ορυκτοβάμβακα
- ⑤ Πυρότουβλο 22x5,5x4cm

- ⑥ Έξοδος καπναερίων
- ⑦ Καμινάδα
- ⑧ Στεφάνη ανάρτησης για την τροφή
- ⑨ Πυριτικό υλικό
- ⑩ Μαγκάλι καπνίσματος
- ⑪ Ροδάκια κύλισης

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

-  **Καινοτόμος Σχεδιασμός:** Η Γευσικάμινος είναι ειδικά σχεδιασμένη για να αντέχει σε υψηλές θερμοκρασίες και να διατηρεί τη θερμότητα, χάρη στην επένδυση με πυρότουβλα. Το εσωτερικό της εξασφαλίζει ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας για τέλειο ψήσιμο.
-  **Αυθεντική Γεύση:** Η Γευσικάμινος θυμίζει την παραδοσιακή μέθοδο ψησίματος ταντούρι, προσφέροντας πλούσια και ζουμερά αποτελέσματα σε χρόνο ρεκόρ. Επιπλέον, επιτρέπει το κάπνισμα του κρέατος και το μαγείρεμα στον ατμό, προσφέροντας μια ευρεία γκάμα μαγειρικών δυνατοτήτων.
-  **Γρήγορο Ψήσιμο:** Ψήστε το αγαπημένο σας κρέας, ψάρι, λαχανικά και άλλα φαγητά σε γρήγορους χρόνους, εξοικονομώντας χρόνο χωρίς να θυσιάζετε τη γεύση και την ποιότητα.
-  **Εύκολο στη Χρήση:** Απλά ανάψτε τα ξύλα και τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα.
-  **Πολυχρηστικότητα:** Υπάρχουν τοποθετημένα ροδάκια στο κάτω μέρος, για την εύκολη μετακίνησή της στον χώρο. Ιδανικό για οικιακή χρήση, επαγγελματικές κουζίνες και υπαίθριες εκδηλώσεις. Φέρτε την τέχνη του ψησίματος παντού.



01

Προετοιμασία της Φωτιάς

Τοποθετούμε στο 1/3 της γευσικάμινου ξύλα και βάζουμε φωτιά με το προσάναμα. Περιμένουμε 25-30 λεπτά μέχρι να ασπρίσουν τα πυρότουβλα. Στην συνέχεια, αφήνουμε λίγα κάρβουνα στο κάτω μέρος.

02

Έλεγχος Θερμοκρασίας

Ελέγχουμε το ρολόι θερμοκρασίας και αναλόγως το φαγητό χρησιμοποιούμε τα κατάλληλα εξαρτήματα και κατεβάζουμε το φαγητό στη φωτιά.

03

Ψήσιμο

Κλείνουμε το καπάκι και αναλόγως το φαγητό, περιμένουμε μέχρι να ψηθεί όπως επιθυμούμε.

ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΚΡΕΑΣ

Σταβλίσιες μπριζόλες (~2 cm)

10 μπριζόλες στους 300°C για 18 λεπτά.

Πανσέτες χοιρινές (~5 cm)

2 πανσέτες στους 250-300°C για 25 λεπτά

Πανσέτες χοιρινές (~1 cm)

10 πανσέτες στους 250-300°C για 8 λεπτά

Μπριζόλες χοιρινές (~1,5 cm)

10 μπριζόλες στους 350°C για 15 λεπτά

Μπριζόλες Tomahawk (~3 cm)

10 μπριζόλες στους 350°C για 8 λεπτά

Μπιφτέκια

15 μπιφτέκια στους 300°C για 15 λεπτά

Κοντοσούβλια

10 κοντοσούβλια στους 300°C για 20 λεπτά

Ολόκληρο κοτόπουλο

250-300°C για 30 λεπτά

Κοκορέτσι

300°C για 30 λεπτά

ΑΛΛΑ

Πίτσα

Έτοιμη σε 5 λεπτά

Ψάρια

Έτοιμα σε 8 λεπτά

Πατάτες φούρνου

Έτοιμες σε 30 λεπτά

Ψητά λαχανικά

Έτοιμα σε 15 λεπτά



ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



Καλάθι ψησίματος με ταψί



Ταψί νερού για μαγείρεμα στον ατμό



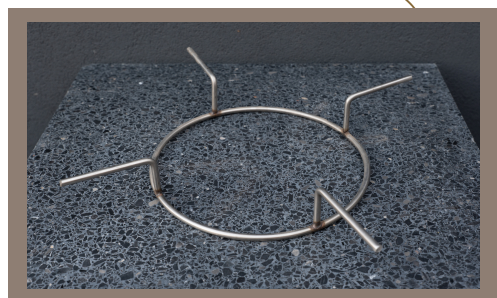
Φριτέζα

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Γουόκ



Στεφάνι ανάρτησης



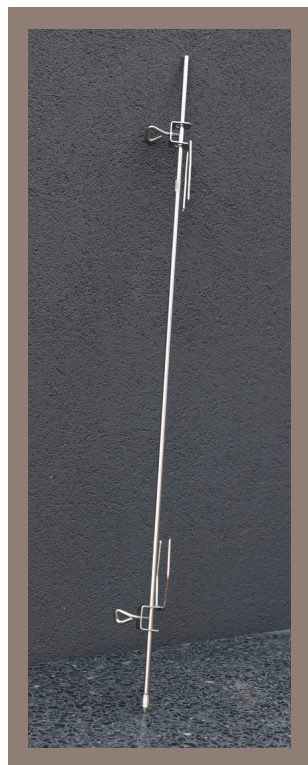
Δίσκος ανάρτησης



Σχάρες ψαριού

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μαγκάλι καπνίσματος



Σούβλα για κοκορέτσι



Σούβλες για κοντοσούβλι



Δίσκος βάσης φριτέζας

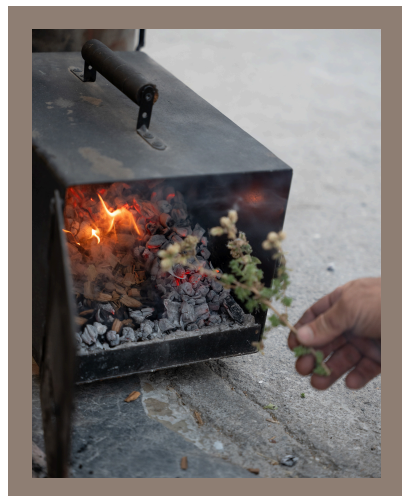
ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΥΛΙΚΟ



ΚΑΠΝΙΣΜΑ ΚΡΕΑΤΟΣ



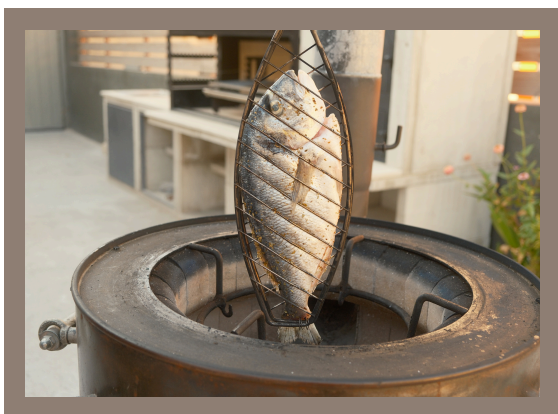
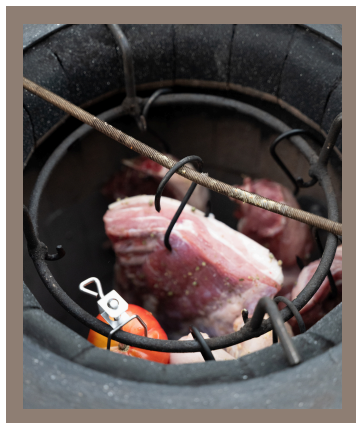
Χρησιμοποιώντας το μαγκάλι καπνίσματος μπορείτε να μετατρέψετε απλές μπριζόλες σε αρωματικά και ζουμερά πιάτα με έντονη καπνιστή γεύση. Καπνίστε το κρέας ενώ παράλληλα ψήνεται ή επιλέξτε το ψυχρό κάπνισμα για μια πιο ήπια και βαθιά καπνιστή γεύση.



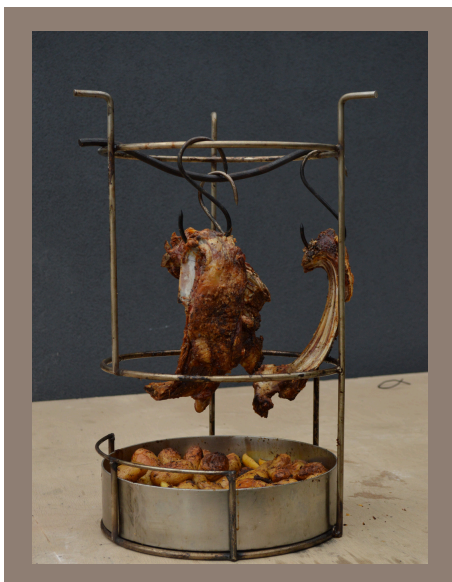
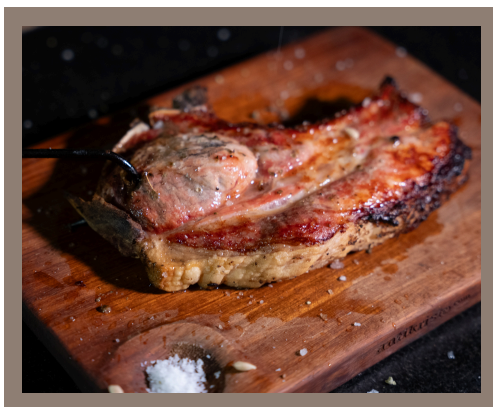
Γευσικάμινος



Γευσικάμινος



Γευσικάμινος





 Energy House

τζάκια • μάρμαρα

ΣΤΟΙΧΕΙΑ
ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

📍 Κων/νου Αστρινάκη 4, Ηράκλειο Κρήτης

✉ tzakia.minas@gmail.com

🌐 energyhouse.shop

☎ 2810310223, 6946526656

📷 @energyhouse_