

## DO CZEGO SŁUŻĄ KIJE WĘDZARNICZE?

Stalowe kije wędzarnicze są używane do wędzenia i konserwowania żywności. Powstają ze stali nierdzewnej AISI 304 lub aluminium oraz dostępne w różnych rozmiarach i kształtach. Stalowe kije wędzarnicze są niezbędnym narzędziem dla każdego kucharza, który chce nadać wyjątkowy smak swoim potrawom.

**Stalowe kije wędzarnicze są używane do wędzenia różnych rodzajów żywności, w tym ryb, mięsa, warzyw, sera, orzechów i innych.** Dym nadaje potrawom unikalny smak, którego nie można uzyskać w żaden inny sposób. Dodatkowo dym pomaga zachować żywność poprzez zabijanie bakterii i zapobieganie psuciu się.

**Dostępny w naszym asortymencie kij wędzarniczy posiada na końcu metalową gwiazdkę,** która umożliwia zawieszenie produktów do wędzenia bezpośrednio na kiju. Dzięki temu nie trzeba korzystać z dodatkowych narzędzi, jak np. haczyków czy drutów. Kij jest dostosowany do [wózków wędzarniczych](#) typu Z i H. Jest również bardzo wygodny w użytkowaniu, ponieważ pozwala na równomierne rozmieszczenie produktów na całej długości kija.

### Zalety stalowych kijów wędzarniczych

Stalowe kije do wędzenia mają wiele zalet w porównaniu z innymi materiałami. **Są łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu, ponieważ nie wchłaniają zapachów ani smaków z wędzonego jedzenia.** Zapewniają również równomierną dystrybucję ciepła w całej wędzarni. Dodatkowo stalowe kije do wędzenia są trwałe i mogą służyć przez lata przy odpowiedniej pielęgnacji i konserwacji. **Stalowe kije wędzarnicze sprawdzają się**

**zarówno do wędzenia na zimno, jak i na gorąco.** Wędzenie na zimno polega na wytwarzaniu dymu bez podgrzewania produktów, a wędzenie na gorąco z kolei polega na podgrzaniu produktów oraz wystawieniu ich na działanie dymu. Sposób wędzenia powinien być dobrany do rodzaju produktu.

