



# Produktkatalog

Højkvalitets røgeovne







State-of-the-art teknologi, den nemme betjening, kombineret med den umiskendelige smag af røgning med træ, giver dine røgvare et løft i vores Borniak røgeovn.

Konstante temperaturer, perfekt isolering og altid en ensartet, fremragende røg kombineret med lave driftsomkostninger, er det der gør Borniaks røgeovne så unikke.

Varmrøgning og koldrøgning, op til 150 °C åbner utallige røge muligheder i fremstillingen og dine egne røgvare.

Uanset om du er nybegynder eller professionel, lystfisker, jæger, kok eller BBQ-fan, der jagter det perfekte resultat, så er Borniak det perfekte valg.

Kød, fisk, fjerkræ, ost, grøntsager eller til fremstilling af skinke og pølser osv.

Borniak røgeovne kan det hele.

# Elektrisk Røgeovn med røggenerator

## Skabt til både begynderen og den professionelle

Lige gyldigt om det er røget ost, fisk, kød eller grøntsager, frokost eller aftensmad med familien – Borniaxs røgeovn gør rygning let og til en fornøjelse for alle.

Røgeovnen kan holde temperatur og røg konstant i et hvilket som helst tidsrum. I den automatiske røggenerator transporteres træflisen via en spiralfjeder, som antændes med et elektrisk varmelegeme. Takket være denne specielle teknik fra Borniak, er en særlig skånsom røgeproces med røg af høj kvalitet mulig. På den måde er den røgede mad ikke kun særdeles velsmagende, men også, ligesom i gamle dage, perfekt konserveret.

Nem at bruge og effektiv. Borniaxs røgeovne er også særdeles velegnede til den populære "low & slow" (langtidsstegning) grill på grund af den lange tilberedningstid i røgeovnen ved lave temperaturer.

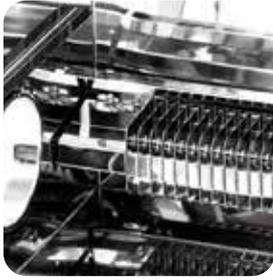
Du kan nemt tilberede de amerikanske BBQ-klassikere som Ribben, Pulled Pork og Brisket.

## Den perfekte røg hver gang

Hele processen med at producere røg, starter med et enkelt tryk på en knap – takket være vores patenterede røggenerator. Røggeneratoren fungerer således, at spånerne kun lige gløder for at producere ren røg. Det bevæger sig langsomt fra røggeneratorens beholder over et varmelegeme, der gradvist brænder spånerne af.

## Hvad skal fremhæves?

Ingen flamme betyder ingen sod. På grund af den unikke røggenerator er det kun ren røg, der kommer i kontakt med din mad.



### Varmelegeme & Fordeler

Røgeovnen får temperatur ved hjælp af et varmelegeme udstyret med en fordeler. Dette sikrer en effektiv temperaturfordeling i hele ovnen.



### Temperatur & Timer

Vores elektroniske termostat giver mulighed for nøjagtig temperaturkontrol og er nem at justere med drejeknappen. Forskellige timerfunktioner er også tilgængelige på panelet. (udvalgte modeller)



### Drybakke

En fedtopfanger med specialformede åbninger sikre at fedt og saft ikke løber ned på varmeelementerne eller det ulmende træ.



### Kondensopsamler

Den øverste drypbakke beskytter ovnens indhold mod alt, der evt. drypper fra skorstenen.



### Justering af røg

Skorstenen har et spjæld, der giver dig mulighed for at regulere røgtætheden. Takket være dette kan du justere røgtintensiteten så den passer til din opskrift.



### Hængsler

Stærke og robuste hængsler for at holde døren fastgjort til ovnen.



### Magnetisk lukning

Ovndøren har en magnetisk lukning, som yderligere er isoleret med en pakning. Dette sikrer en tæt forsegling og minimalt røg-/varmetab.



### Justerbare fødder

Stabile og justerbare fødder med skridsikker gummi



### Røggenerator

Hele processen med at producere røg, startes med et tryk på en knap.



### Koldrøgningsadapter (Tilbehør)

Koldrøgningsadapteren giver dig mulighed for at røge ved lave temperaturer. (ca 1-20°C højere end ude temperaturen)



### Hjul (Tilbehør)

Hvis din røgeovn ikke har en fast plads, eller du vil kunne flytte den hurtigt, er dette et must-have tilbehør. (passer til 2023 modellerne og frem)



### Tilbehør (Tilbehør)

Der findes meget andet tilbehør, som er nyttige, når du bruger røgeovnen.

## Røgeovn 70 TIMER

UWDT-70v1.4



10 kg kød



6 kg fisk



6 kg pølser



6 niveauer



120°C maks.  
temperatur.



Alu-zink



Timer



Rustfrit stål



## Røgeovn 150 TIMER

UWDT-150v1.4



20 kg kød



14 kg fisk



14 kg pølser



7 niveauer



120°C maks.  
temperatur.



Alu-zink



Timer



Rustfrit stål





## Røgeovn 70 SIMPLE

UWD-70v1.4



10 kg kød



6 kg fisk



6 kg pølser



6 niveauer



120°C maks. temperatur.



Alu-zink



Simple



Rustfrit stål



## Røgeovn 150 SIMPLE

UWD-150v1.4



20 kg kød



14 kg fisk



14 kg pølser



7 niveauer



120°C maks. temperatur.



Alu-zink



Simple



Rustfrit stål

## Smoker BBQ 70 TIMER BBDST-70v1.4

- |                                                                                                              |                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  10<br>kyllinger*           |  5 ribben*                |
|  40<br>pølser*              |  6 niveauer               |
|  150°C maks.<br>temperatur. |  Poleret rustfrit<br>stål |
|  Timer                      |  Rustfrit stål            |

\*Den anslåede mængde afhænger af produktets størrelse.



## Smoker BBQ 150 TIMER BBDST-150v1.4

- |                                                                                                                |                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  20<br>kyllinger*           |  10 ribben*               |
|  80<br>pølser*              |  7 niveauer               |
|  150°C maks.<br>temperatur. |  Poleret rustfrit<br>stål |
|  Timer                      |  Rustfrit stål            |

\*Den anslåede mængde afhænger af produktets størrelse.







## Smoker BBQ 70 SIMPLE BBDS-70v1.4



10  
kyllinger\*



5 ribben\*



40  
pølser\*



6 niveauer



150°C maks.  
temperatur.



Poleret rustfrit  
stål



Simple



Rustfrit stål

\*Den anslåede mængde afhænger af produktets størrelse.



## Smoker BBQ 150 SIMPLE BBDS-150v1.4



20  
kyllinger\*



10 ribben\*



80  
pølser\*



7 niveauer



150°C maks.  
temperatur.



Poleret rustfrit  
stål



Simple



Rustfrit stål

\*Den anslåede mængde afhænger af produktets størrelse.

## Borniak Simple

Det digitale kontrolsystem holder en konstant temperatur. Indstil blot den ønskede temperatur. PID kontrolenheden giver en konstant temperatur i røgeovnen.



## Borniak Timer

Vores brugervenlige PID kontrolenhed med Timer er specielt designet og udviklet til Borniak røgeovne.

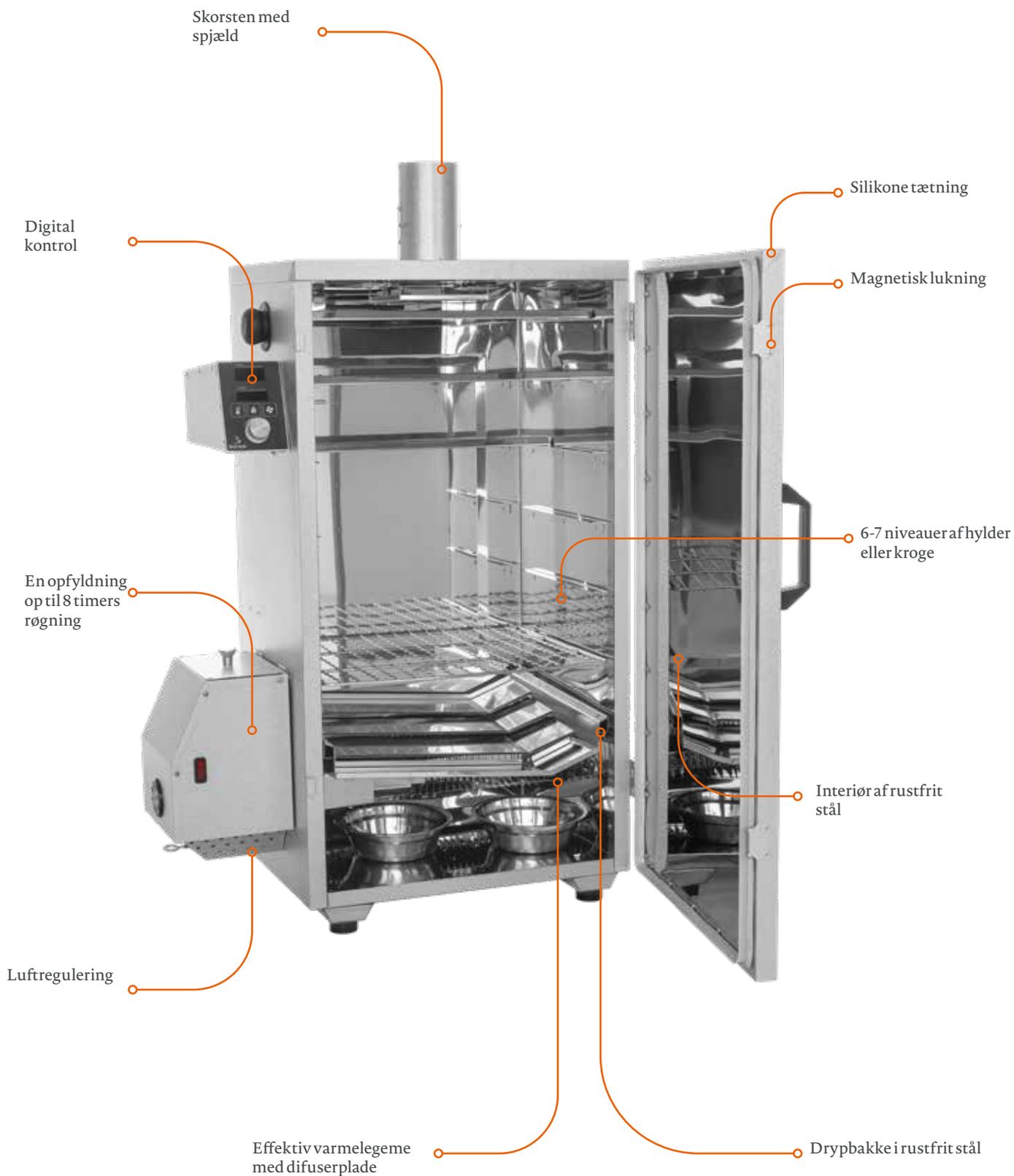
Som i "Simple"-versionen opretholdes temperaturen i røgeovnen af PID kontrolenheden. Som et resultat opnår vi en konstant temperatur under røgning.

Timerfunktionerne, som den nye controller er udstyret med, giver mulighed for at indstille tiden for en specifik funktion.

For eksempel varmelegemets opvarmningstid, den tid, hvor røgen produceres eller tørringen (valgfrit tilbehør). Det er nu meget nemmere at bruge enheden.

Du kan angive på minuttet, hvor længe din mad er i røgeovnen.









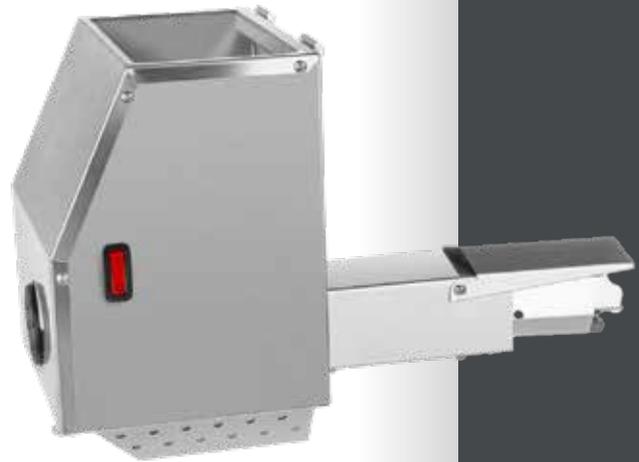
# Røggenerator

Ville det ikke være rart at tilberede lækker røget mad uden løbende at skulle kontrollere røgen og temperaturen? Intet problem med denne røggenerator, som er specielt udviklet og patenteret af Borniak. Den automatiske røggenerator sørger for, at smuldet brænder jævnt, hvilket garanterer konstant og en optimal røgudvikling.

Røggeneratoren er skabt til at blive brugt sammen med Borniak røgeovne, men den kan også bruges sammen med andre enheder, så længe de har den passende fiksering. Enheden fungerer med skabe med en kapacitet på op til 200L.

## GDS-01 / GD-01

- Hold røgen konstant!
- Op til 8 timers konstant, optimal røgudvikling uden tilsætning af træflis
- Kan bruges til en lang række røgeovne
- Kan bruges til røgeovne med en volumen på op til 200 liter
- Indbygget spjæld til at regulere lufttilførslen
- Poleret rustfrit stål (GDS-01)



## Røgsmuld

Typen af røgsmuld påvirker markant smagen, aromaen og farven på det røgede produkt. Ligesom krydderier afhænger det af træsorten. Nogle smage, er bedre til fisk, andre til svinekød eller fjerkræ.

At blande forskellige røgsmuld sammen er også sjovt, hvilket giver dig mulighed for at lave dine egne opskrifter. Man skal dog ikke glemme, at røgsmuld skal være naturlige, uden kemiske tilsætningsstoffer, støv og snavs.

### Bøg

Giver maden en lys, gylden farve. Perfekt til begyndere, eller dig der vil have en let røgsmag.

Ideel til svinekød, fisk og fjerkræ.

### Egetræ

Klassisk til amerikansk mad med et mærkbart strejf af bitterhed og karamel.

Til rygning af alle typer kød og fisk.

### Ahorn

Et middelstyrke, rigt aromatiseret hårdttræ med en let sødme, ahorn producerer en dejlig blød røgsmag, som fungerer godt med svinekød og fjerkræ og er også fremragende med mere delikate fiskesmag såsom ørred.

### Æble

Giver maden en smuk, gylden farve. Sød, frugtlig og delikat i smagen. Ideel til svinekød.

### Elletræ

Dens unikke aroma trænger dybt ind i maden og giver den en smuk farve, fra mørk guld til brun

Til rygning af alle typer kød og fisk.

### Birk

Giver en mild, sød smag til maden. Den er særdeles velegnet til rygning af fjerkræ, svinekød og fisk, f.eks. Laks.

### Kirsebær

En let sød smag med en frugtagtig aroma. Det tilfører en delikat bitterhed og skaber en rødlig/brun farve på maden. Perfekt til fjerkræ.

### Blomme

Blommetræ giver et strejf af sødme og en let frugtagtig aroma. Det skaber en smuk glans på overfladen af det røgede kød.



## Omtrentlig rygetid

Røggeneratorens beholder er stor nok til at producere røg i op til 8 timer efter påfyldning af flis, uden behov for genopfyldning. Hvad vil du lave i din fritid?

Pakkekapacitet	Omtrentlig rygetid
2 L	8h
10 L	40h
50 L	200h



**Tilbehør**







Krog Type S



Krog Type S  
Asymmetrisk



Dobbeltkrog



Specialkrog Type 20



Specialkrog Type 21



Specialkrog Type 25



Betræk



Tørre Blæser



Rist/Hylde



Røgbakke



Borniak Hjulset



Borniak bord



Borniak Koldrøgningski  
Alu-Zink



Borniak Koldrøgningskit  
"RUSTFRI"



Kold røg  
Stik

# Krydderier

## Magic Dust

Magic Dust krydderi er klar til alle Slow Food retter - Pulled Pork, Brisket, Ribs, Pastrami ...

Krydder alt med det! Den er fantastisk til svinekød, kylling, rejer, bøf, kebab og meget mere.

Alle elsker at grille - nu kan mad tilberedt udendørs blive endnu mere velsmagende, bare drys dit kød et par timer før grillning og lad de lækre smage trænge ind i kødet.

laver du mad derhjemme? - prøv at tilføje en knivspids til hjemmelavede hamburgere eller frikadeller. Vi tilføjer det endda til tomatsaucer for at berige deres smag.

Vores grill "allrounder" er en ægte smagsoplevelse. Vi baserede opskriften på den amerikanske version af Mike Mills. I USA er "Magic Dust" nok en af de mest kendte opskrifter på en krydderiblanding, perfekt til grillning men også til rygning og stegning.



## Pitmasters Pride

Pitmasters Pride er en kombination af en klassisk blanding af ekstraordinære BBQ-krydderier med et strejf af urter. Et krydderi, der overrasker med en række smagsaccenter - det blev vurderet bedst i "blindtesten" af en grund.

Pitmasters Pride krydderi er klar til alle Slow Food retter - Pulled Pork, Brisket, Ribs, Pastrami ...

Krydder alt med det! Den er fantastisk til kyllingevinger, svinekød, bøf og meget mere.

Alle elsker grillen - nu kan måltider tilberedt udendørs være endnu mere velsmagende. Krydder blot dit kød et par timer før grillning og lad de lækre smage trænge ind.

laver du mad derhjemme? - prøv at tilføje en knivspids til hjemmelavede hamburgere eller frikadeller. Og endda med tomatsaucer for at berige deres smag!

Pitmasters Pride er et strejf af skøre smage og et skarpt spark til enhver form for mad.



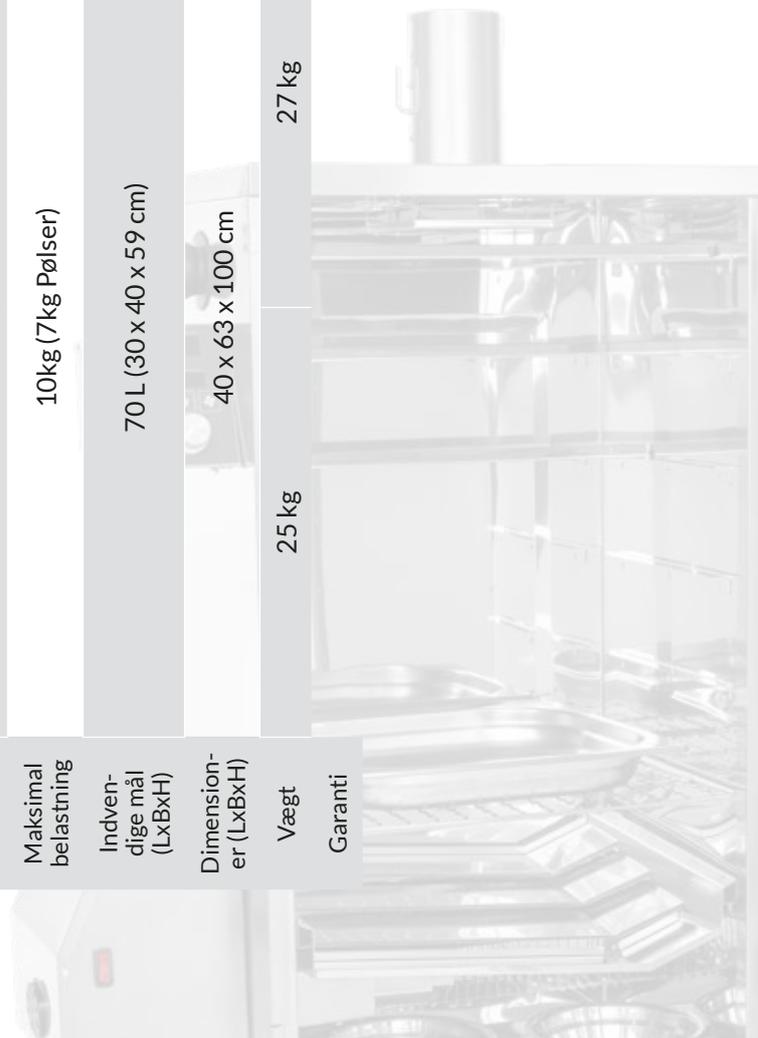
## Fish Hunter

Fish Hunter-krydderiet er en enkel måde at tilberede fisk på traditionel vis. Vi har skabt saltlage med en unik smag. Ved at bruge den kan du nemt ryge ørred, makrel og mange andre, hvilket giver gyldne, delikate og saftige fisk.



# Tekniske parametre

EAN	5902114271503	Classic Smoker 70 SIMPLE	5902114271572	Classic Smoker 70 TIMER	5902114271534	Smoker 70 BBQ INOX SIMPLE	5902114271558	Smoker 70 BBQ INOX TIMER	5902114271510	Classic Smoker 150 SIMPLE	5902114271565	Classic Smoker 150 TIMER	5902114271527	Smoker 150 BBQ INOX SIMPLE	5902114271541	Smoker 150 BBQ INOX TIMER
SKU	UWD-70	UWDT-70	UWDT-70	BBDS-70	BBDS-70	BBDST-70	BBDST-70	BBDST-70	UWD-150	UWDT-150	UWDT-150	UWDT-150	BBDS-150	BBDS-150	BBDST-150	BBDST-150
Kammerkapacitet	70 L															
Styreenhed	SIMPLE															
Materiale	Alu-Zink															
Maksimal driftstemperatur	120°C															
Nominal spænding	230 V															
Enhedens effekt	615 W															
Antal niveauer	6															
Maksimal belastning	10kg (7kg Pølser)															
Indvendige mål (LxBxH)	70 L (30 x 40 x 59 cm)															
Dimensioner (LxBxH)	40 x 63 x 100 cm															
Vægt	25 kg															
Garanti	24 Måneder															









**Borniak**

ul. Al. Niepodległości 41  
78-449 Borne Sulinowo, Poland  
[info@borniak.com](mailto:info@borniak.com)  
[www.borniak.com](http://www.borniak.com)

Primo Nordic ApS  
Fabriksvej 15, 6650 Brørup, DK  
Tlf. +45 72 30 12 33  
[info@primonordic.com](mailto:info@primonordic.com)  
[www.primonordic.com](http://www.primonordic.com)