**Termékleírás**

Szeretne különleges ízeket varázsolni a konyhájába? Fedezze fel a Barbecook BC-SMO-5021 hidegfüst generátor által kínált végtelen lehetőségeket, amely a finom füstölt ízek mestere.

Ez az eszköz kifejezetten azok számára készült, akik szeretnék otthonukban is elkészíteni a professzionális füstölt ételeket, mint például a lazacot, a tenger gyümölcseit vagy akár a marha- és sertéshúst. A hidegfüstölési technikával, amely 20-25°C közötti hőmérsékleten történik, ez a generátor akár 13 órán át képes füstölni, biztosítva ezzel, hogy ételei mélyen átvegyék a füst ízét anélkül, hogy elveszítenék nedvességtartalmukat vagy állagukat. Az 18x18x5 cm méretű generátor tökéletes méret, könnyen feltölthető, és kiválóan használható a Barbecook BC-SMO-5017 Oskar S zománcozott füstölővel együtt, maximális ízélményt garantálva.

Készítsen lenyűgöző ízekkel teli ételeket a Barbecook BC-SMO-5021 hidegfüst generátorral, amely új dimenzióba helyezi a húsfüstölést és a füstölt ételek készítését.

jellemző: hidegfüst generátor hidegfüstöléshez (ideális 20-25°C közötti hideg füstöléshez, akár 13 órán keresztül)  
anyag: rozsdamentes acél  
méret: átmérő × magasság: Ø18 × 5 cm