

Smoker

Ahumado, el modo mas saludable de cocinar.

Ahumar la comida **es una de las técnicas mas puras de cocinar que hay**. No se necesita grasa ni aceite, y obtienes un delicioso gusto de ahumado. Lo que es más **la comida dura más ahumada**. ¿Ahumar carne, pescado, queso caliente? Todo es posible con la Smoker barbecook®. Divertida, agradable y muy sana.

SMOKER

223.9850.000

Hoja de acero pintado

ø 43,7 cm - H: 82 cm



Smoker

Todos los pequeños extras
Hacen a la smoker grande.



Sólidos ganchos para colgar



Termómetro incluido

Muy fácil de usar

La facilidad de uso con esta ahumadora es lo primero. Todo tipo de extras ofrecen el **máximo confort** antes y durante el proceso de ahumado. Están los **clips para el montaje**, El **termómetro incorporado** y las **prácticas puertas laterales** para seguir de cerca el proceso de ahumado, y el suministro de **aire regulable** que permite controlar la intensidad del fuego. Pequeñas cosas que permiten obtener un delicioso resultado.



Siga de cerca el proceso de ahumado por las puertas laterales



Acabado de calidad

La mayor introducción al ahumado

El ahumador barbecook® es ideal para cualquiera que desee conocer esta gran técnica culinaria. Gracias a nuestra ahumadora, que es de muy alta calidad a un precio asequible para todo el mundo. Usando las barbecook® **smoking chips** obtendrá aun un sabor mas completo.

