

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/smoking-gun-pro-smoking-gun-p-2296.html>BRAK
ZDJĘCIA

SMOKING GUN PRO SMOKING GUN

Cena brutto	618,85 zł
Cena netto	503,13 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	SG2PSCNB
Kod producenta	1

Opis produktu

Pistolet wędzarniczy SMOKING GUN sprawia, że serwowane dania nabierają wyjątkowego smaku i aromatu. Kompaktowe i poręczne urządzenie, wykonane z solidnego tworzywa pozwala na eksperymenty i tworzenie kulinarnych kreacji przy bardzo niskich kosztach. Za sprawą pistoletu wędzarniczego SMOKING GUN dodawanie aromatycznego dymu i dostosowanie jego intensywności do poszczególnych potraw jest łatwe oraz szybkie, a przede wszystkim pozwala na wykończenie dań gotowanych metodą Sous Vide, gdzie produkty nie mają bezpośredniego kontaktu z ogniem. Wybór materiałów palnych zależy tylko od wyobraźni kucharza. Oprócz zrębków zapachowych można użyć również herbaty, ziół, przypraw a nawet siana czy suszonych kwiatów. Jest to alternatywa dla tradycyjnej metody wędzenia. Wystarczy wypełnić komorę palenia wybranymi zrębkami zapachowym, umieścić pistolet w okrytym folią spożywczą pojemniku z żywnością i uruchomić. Aromatyczny dym można dodawać nie tylko do potraw, lecz także do płynów, np. wody, która po zamrożeniu daje aromatyczne kostki lodu.- Wyjmowana komora spalania - Regulowana prędkość wiatraka - Zintegrowany stelaż