

Rookpistool oplaadbaar - met 3 blaas snelheden. code:

199640

Roken is een zeer smaakvolle toevoeging aan je vlees-, vis- en groentegerechten, maar kan ook een wow-factor creëren bij het serveren.

De koude rook is zacht voor delicate groenten en fruit, rookt ingrediënten zonder de textuur of temperatuur te veranderen.

Enkele bedieningsknop, het rookpistool heeft 3 snelheden. De aluminium ventilatorkamer fungeert als koellichaam en koelt de rook af voordat deze over het gerecht wordt geblazen.

Hout hoeft niet vooraf te worden geweekt voordat het wordt gerookt.

Ook te gebruiken met thee of kruiden.

Verwijderbare rookkamer met geïntegreerd gaasfilter.

Flexibele siliconenslang (50 cm lang) voor gemakkelijke injectie van rook in hersluitbare zakken en containers.

Lichtgewicht met een comfortabele handgreep waardoor het gemakkelijk met één hand te gebruiken is.

Aangedreven door een oplaadbare lithiumbatterij van 1000 mAh.

Zeer compleet, wordt geleverd met 3 reserve filtergaasjes, een pincet en USB oplaadkabel.

Hout of kruiden om te roken niet inbegrepen.

-  3 rook intensiteit levels.
-  Oplaadbare 1000mAh batterij.
-  Licht comfortabel in de hand.
-  Gemakkelijk schoon te maken.



Code

199640

mm (W)

215x70x(H)160