Pistolet à fumer - fumoir à 3 vitesses code: 199640

Le fumage rajoute une saveur raffinée à vos plats de viande, de poisson et de légumes, mais il peut aussi créer un effet de surprise au moment du service.
La fumée froide est douce pour les fruits et légumes délicats, elle fume sans en modifier la texture ou la température.
Fonctionnant avec un seul bouton, le pistolet à fumer possède 3 vitesses.
La chambre du ventilateur en aluminium fonctionne comme un puits de chaleur, refroidissant la fumée avant de l'expulser.
Le bois n'a pas besoin d'être humidifié avant d'être utilisé pour le fumage.
Peut également être utilisé avec du thé ou des épices.
Chambre de fumage amovible avec filtre à mailles intégré.
Tuyau flexible en silicone (50 cm de long) pour injecter facilement la fumée dans des sacs et récipients refermables.
Léger et doté d'une poignée ergonomique, il est facile à utiliser d'une seule main.
Alimenté par une batterie rechargeable au lithium de 1000mAh.
Très complet, livré avec 3 mailles de filtre de rechange, une pince à épiler et un câble de charge USB.
Bois ou herbes à fumer non inclus.





CARACTÉRISTIQUES

Panneau de commandes	Analogique	Type d'emballage	Boîte
Ne convient pas à	Lave-vaisselle	Quantité d'emballage marketing	1
Largeur (mm)	215		
Profondeur (mm)	70		
Hauteur (mm)	160		

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369199640	Largeur de boîte d'exportation (mm)	451
Code Intrastat	85437090	Hauteur des cartons d'exportation (mm)	330
Quantité par carton d'exportation	12	Emballages en plastique (en grammes)	56
Unité de vente par palette	240	Pays d'origine	Chine
Longueur du carton d'exportation (mm)	513	Quantité d'emballage GS1	1

HENDI
Tools for Chefs

Poids brut (kg)	0.75