

Smoker-Box 1160



Description

Les arômes fumés apportent un goût particulier à la viande, au poisson et aux légumes. Grâce à la Smoker-Box, ce goût spécial peut déjà être apporté aux aliments pendant la cuisson. Elle est extrêmement facile à utiliser : il suffit de brancher la Smoker-Box au bloc d'alimentation et le fumage dans le four mixte démarre directement.

Caractéristiques

- | | |
|----------------------------------|---|
| • Matériau : | Acier inoxydable |
| • Modèle : | Avec spirale chauffante |
| • Conçu pour : | Fours mixtes |
| • Remarque importante : | Température de fumage maximale : 200 °C |
| • Composée de : | Bloc d'alimentation
Smoker-Box |
| • Contenance : | 1,16 litre(s) |
| • Dimensions de la Smoker-Box : | L 125 x P 470 x H 75 mm |
| • Combustible adapté : | Matériaux de fumage courants |
| • Interrupteur de marche/arrêt : | Oui |
| • Témoin lumineux de contrôle : | Prêt à l'emploi
Chauffage |
| • Puissance : | 0,2 kW 230 V 50/60 Hz |
| • Dimensions : | L 130 x P 470 x H 75 mm |
| • Poids : | 6,6 kg |



- ▶ Fumage facile dans le four mixte
- ✓ Le combustible se consume lentement grâce à la spirale chauffante



- ▶ Composée de
- ✓ Bloc d'alimentation
- ✓ Smoker-Box



- ▶ Smoker-Box
- ✓ Dimensions : L 125 x P 470 x H 75 mm
- ✓ Contenance de 1,16 litre