

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

• Modèle :	Avec spirale chauffante
• Conçu pour :	Fours mixtes
• 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
• Matériau :	Acier inoxydable
• Remarque importante :	Température de fumage maximale : 200 °C
• Dimensions :	L 130 x P 470 x H 75 mm
• Poids :	6,6 kg



- ▶ Fumage facile dans le four mixte
- ✓ Le combustible se consomme 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