

Dane aktualne na dzień: 05-05-2026 17:26

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/smoking-gun-pro-smoking-gun-pro-p-6501.html>

SMOKING GUN PRO SMOKING GUN PRO



Cena brutto	372,94 zł
Cena netto	303,20 zł
Numer katalogowy	13044
Kod producenta	SG2PSPRO
Kod EAN	21614087364
Producent	Hendi
opis	zestaw zawiera pistolet wędzarniczy, wężyk dyszy, wiórki drzewa
zasilanie	baterie AA, 4 szt. (brak w zestawie)
wymiary	171,5x82,6x(H)146,1
waga	450 g

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