

Dane aktualne na dzień: 22-06-2026 18:33

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
zasilanie	baterie AA, 4 szt. (brak w zestawie)
waga	450 g
opis	zestaw zawiera pistolet wędzarniczy, wężyk dyszy, wiórki drzewa
wymiary	171,5x82,6x(H)146,1

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