

SAGE SSM600SIL0NEU1 AHUMADOR DE ALIMENTOS SMOKING GUN®

Prepárate para disfrutar de sabores ahumados que te harán la boca agua. Esta increíble herramienta de cocina **te permite infundir en frío sabores ahumados naturales, como madera de manzano y nogal americano, a una variedad de alimentos y bebidas.** El humo frío es más delicado, para que puedas usarlo incluso en helados, mantequillas o cócteles, además de en carnes y quesos. El **control de dos velocidades te permite elegir entre ahumado suave o intenso.** La amplia abertura te permite introducir virutas de madera y limpiar fácilmente. Tiene una **manguera de silicona** fácil de conectar, limpiar y guardar. La **base integrada** te ofrece estabilidad y firmeza para que puedas disponer la pistola fácilmente, pero sin riesgos de que se caiga.

- **Sistema de humo frío.**

- **Ajustes: Ventilador de dos velocidades, ahumado suave o intenso.**

- Acc. incl.: 2 filtros de malla. 4 pilas AA.

Libro de recetas. 2 tipos de virutas de muestra (madera de manzano y roble americano) y filtros de recambio.

- Cámara de combustión extraíble de acero inox. Fundido a presión y manguera de silicona.

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 9312432030243

Unidades de Embalaje: 4

Medidas producto (An-Al-Pr): 6,00 X 15,50 X 11,50 cm

Peso neto producto: 0,920 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 22,00 X 7,50 X 25,00 cm

Peso bruto embalaje unitario: 1,030 Kg

Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 24,00 X 34,00 X 27,00 cm

Peso bruto embalaje: 4,130 Kg

