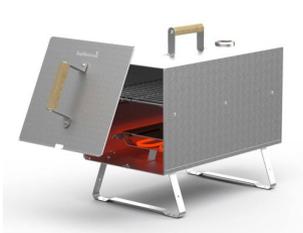


Fumoir électrique Barbecue en inox 50 x 25 x 40 cm avec thermomètre intégré.

Barbecue



Fumoir électrique à viande et poisson Barbecue

Facile à mettre en route grâce à sa prise électrique et son thermostat réglable.

Le **fumoir électrique Barbecue** dispose de 2 hauteurs de grilles réglables pour des cuissons plus ou moins longues. De plus, il possède une large étuve pour une utilisation optimale.

Entretien :

Facile à laver grâce à sa plaque en inox.

Instructions d'emploi :

1. Placer les copeaux de bois aromatisés et légèrement humidifiés sur sa plaque en inox.
2. Disposer le poisson, la viande ou d'autres aliments sur la grille en inox.
3. Brancher électriquement le fumoir sur une prise de courant type 220V, puis fermer l'étuve.
4. Attendre plusieurs minutes (en fonction de la recette) avant d'ouvrir le fumoir.
5. Ça y est, votre plat est prêt !

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	50 cm	largeur	25 cm
Longueur	40	Matière	Inox
Alimentation	230V	Puissance	1100 w

Plage des températures : 100°C à 250°C

Frequence : 50 Hz

Produit de la même gamme	
0309400631	Fumoir électrique inox 64x26x36cm
0309439312	Fumoir électrique inox 50x25x40cm