



HENDI

Tools for Chefs

Udící pistole - 3 rychlosti přívodu kouře code: 199640

Dodává výjimečné aroma masovým, rybím a zeleninovým pokrmům

Hliníková komora ventilátoru slouží jako chladič a ochlazuje kouř

Studený kouř je šetrný k jemnému ovoci a zelenině - nemění jejich strukturu ani teplotu

Ovládání jedním tlačítkem

3 rychlosti přívodu kouře

Ventilátor je možné obrátit - vzduch lze nasávat

Vonné štěpky není nutné před uzením namáčet

Lze použít i k uzení čaje nebo koření

Kouřová komora s integrovaným síťovým filtrem, odnímatelná

Snadné čištění

Pružná silikonová hadice (50 cm dlouhá) pro snadné vyfukování kouře do uzavíratelných sáčků a nádob.

Lehká, s pohodlnou rukojetí pro snadné ovládání jednou rukou

Napájení pomocí lithiové baterie s kapacitou 1000 mAh

Obsahuje: náhradní 3 síťové filtry, pinzetu a nabíjecí kabel USB (bez napájecího adaptéru).

Vonné štěpky a vykuřovací byliny nejsou součástí balení.

- + 3 rychlosti dávkování
- + Studený kouř - pro zpracování choulostivého ovoce a zeleniny
- + Z wygodnym uchwytem
- + Snadné čištění
- + Součástí dodávky jsou náhradní síťové filtry, pinzeta a nabíjecí kabel USB.



KĀ³d

199640

mm (W)

215x70x(H)160