**Popis produktu**

Chcete dodať svojej kuchyni špeciálnu príchuť? Preskúmajte nekonečné možnosti, ktoré ponúka generátor studeného dymu Barbecook BC-SMO-5021, majster lahodných údených chutí.

Tento prístroj bol špeciálne navrhnutý pre tých, ktorí chcú v pohodlí domova pripravovať profesionálne údené pokrmy, ako je losos, morské plody alebo dokonca hovädzie a bravčové mäso. Pomocou techniky studeného údenia, ktoré sa vykonáva pri teplote 20 - 25 °C, dokáže tento generátor údiť až 13 hodín, čím zabezpečí, že vaše jedlo získa hlbokú údenú chuť bez straty vlhkosti alebo štruktúry. Generátor s rozmermi 18 × 18 × 5 cm má ideálnu veľkosť, ľahko sa plní a je ideálny na použitie so smaltovanou udiareň Barbecook BC-SMO-5017 Oskar S, čo zaručuje maximálny chuťový zážitok.

Pripravujte pokrmy plné úžasných chutí s generátorom studeného dymu Barbecook BC-SMO-5021, ktorý prináša nový rozmer údenia mäsa a prípravy údených pokrmov.