



Specialties 3 28cm

5 4 1 2 1 9 1 8 0 8 2 9 0



5 4 1 2 1 9 1 8 0 8 2 9 0 >



Prix
conseillé: €
169,00



DESCRIPTION

Fumer du poisson et de la viande est une coutume ancestrale. Cette façon de conserver les aliments a évolué vers une technique de cuisson tendancieuse. Demeyere y anticipe avec son set de fumage aux propriétés pratiques et saines permettant de conserver le vrai goût des plats fumés. Ce fumoir se prête parfaitement au fumage à chaud de toutes sortes de poissons, de viandes, de fruits de mer, de volailles et de légumes. En ôtant le couvercle, il va de soi qu'une petite quantité de fumée et d'arômes s'en dégage. C'est pourquoi, nous vous recommandons de fumer sous votre hotte aspirante. Demeyere offre une garantie de 10 ans sur tous les défauts de fabrication ou de matériau, pas de garantie en cas d'usage professionnel.

- Acier inoxydable 18/10
- Fond capsulé à 3 couches de 4 mm d'épaisseur
- Poignées soudées en acier inoxydable : ultra robustes et hygiéniques
- 10 ans de garantie limitée sur défauts de fabrication

Contient : poêle à frire 28 cm + chambre de fumage + grille + couvercle haut

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Diamètre	28
Matière	Acier inoxydable

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications