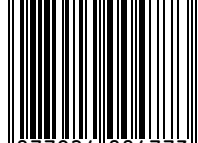




Smokey Mountain Cooker smoker 47cm

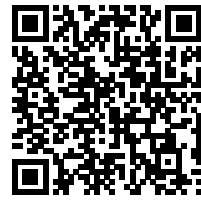
Merk: Weber
Model: 721004

0 0 7 7 9 2 4 0 0 4 7 7 3



0 077924 004773 >

Adviesprijs:
€ 449,00



BESCHRIJVING

De nieuwe trend... De rooktechniek was lang voorbehouden aan barbecue-experts, maar de Smokey Mountain Cooker brengt het roken voor iedereen binnen handbereik. Een product van Weber speciaal voor grillers die op zoek zijn naar nieuwe sensaties en unieke smaken.

De Smokey Mountain Cooker biedt een barbecuebeleving van een bijzondere soort : niet door de gloed van de briketten, maar door langzaam garen bij lage temperaturen en de aromatische rook worden de gerechten zoals spare ribs, vis of rundvlees voorzien van een onnavolgbare rooksmak.

Roken op de barbecue

Roken is een eeuwenoud proces, in eerste instantie bedoeld om voedsel te conserveren. Tegenwoordig roken we voedsel voor de smaak. Vis, vlees, gevogelte, maar ook kaas, tofoe en groenten krijgen die kenmerkende rooksmak nadat ze een tijdlang in de rook van smeulend hout hebben gehangen. Zelf roken, dat past helemaal bij de trend om lokale en biologische producten te gebruiken en ambachtelijke bereidingswijzen toe te passen.

De Smokey Mountain Cooker is een rookbarbecue voor thuis. Hierin garen de producten langzaam bij lage temperaturen. Denk aan een zelf gerookte paling of spareribs. De waterschaal zorgt ervoor dat zelfs mals gevogelte geen kans krijgt om uit te drogen. Naast de rookruimte heeft de Smokey Mountain Cooker bovenop ook een grillrooster om vlees, vis en groenten perfect te grillen.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig