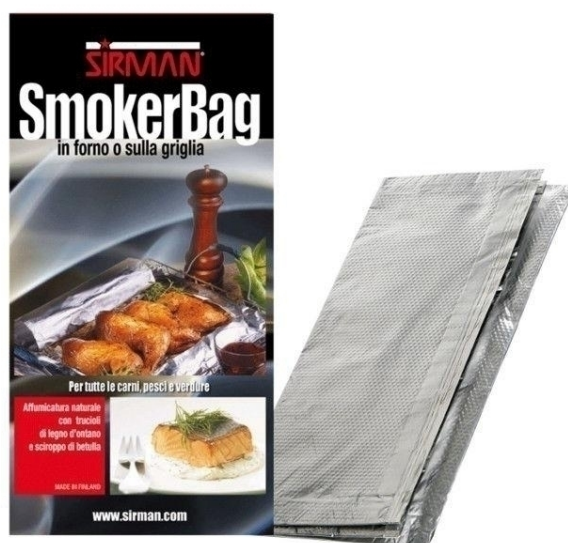


SKU: 58600000

Sirman

Smokerbag 12 Buste



Descrizione

Smokerbag Sirman

Prodotto in Finlandia, SmokerBag è la soluzione innovativa per affumicare in modo semplice, salutare ed ecologico qualsiasi pietanza - carne, pesce, verdure e persino frutta - ogni giorno e in ogni stagione. SmokerBag è un capiente sacchetto di alluminio pesante con un doppio fondo che contiene piccoli trucioli di legno d'ontano, sciroppo di betulla e zuccheri naturali.

Quando SmokerBag viene portato a temperatura in forno o sulla griglia, queste so-stanze naturali producono una leggera affumicatura del cibo racchiuso all'interno, e una cottura al cartoccio che lo mantiene sempre tenero e succoso.

Nella mani dello chef, SmokerBag diventa un raffinato strumento estremamente versatile e ricco di potenzialità. Ideale per riscoprire un aroma tipicamente nordico con il gusto e la fantasia dell'arte culinaria italiana.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Model Number for EPREL	58600000