

Fumoirs

Country Smoker

Le pro de la garden party

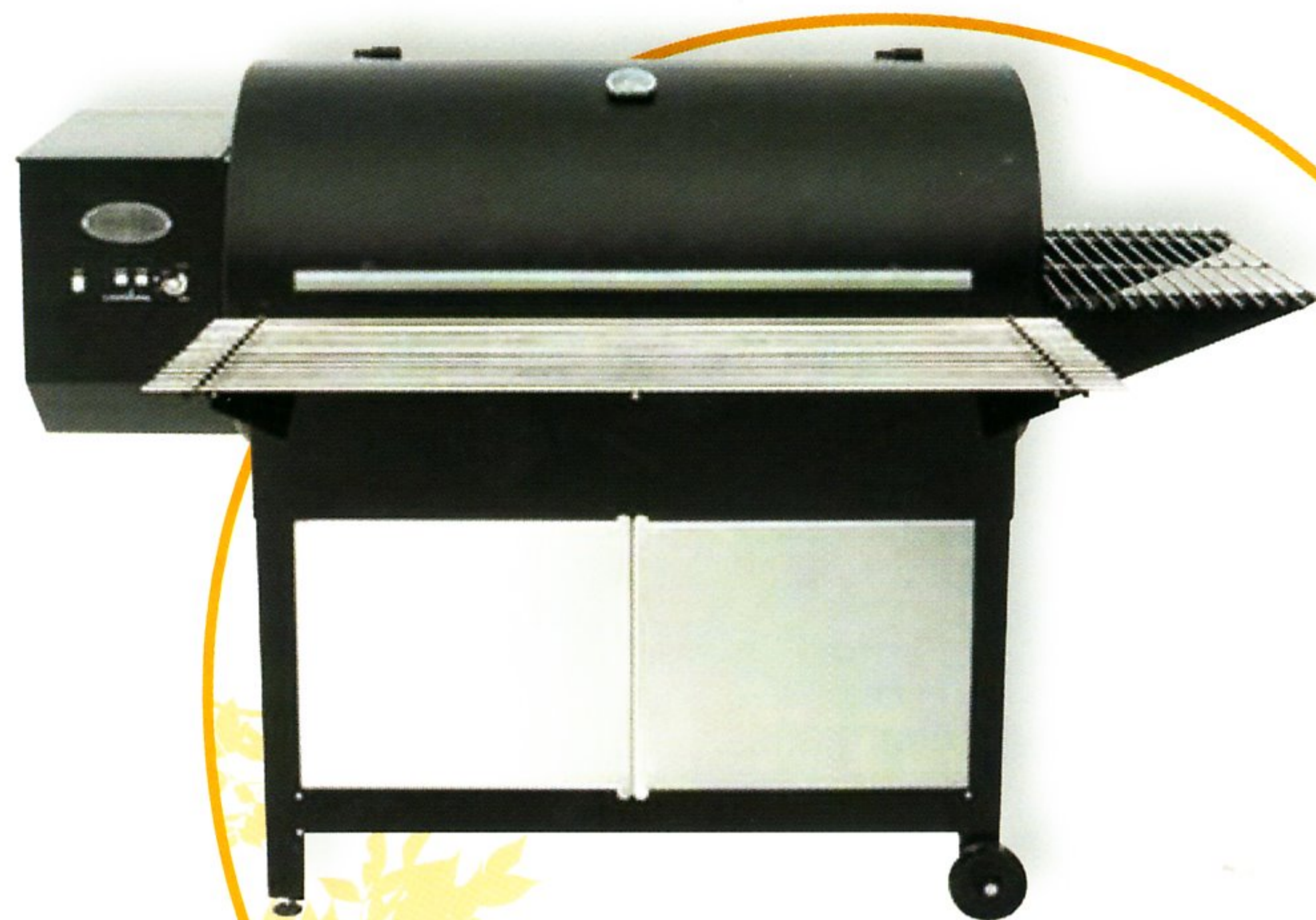
Avec lui, vous pouvez mettre les petits plats dans les grands, lancer vos cartons d'invitation, et rester serein à l'arrivée de vos nombreux invités.

Grillades de viande et de poissons, rôtis, brochettes, tout sera prêt en temps et en heure, et cuit à la perfection. Et pourquoi ne pas innover en proposant à vos amis viandes et poissons fumés ? Succès garanti !

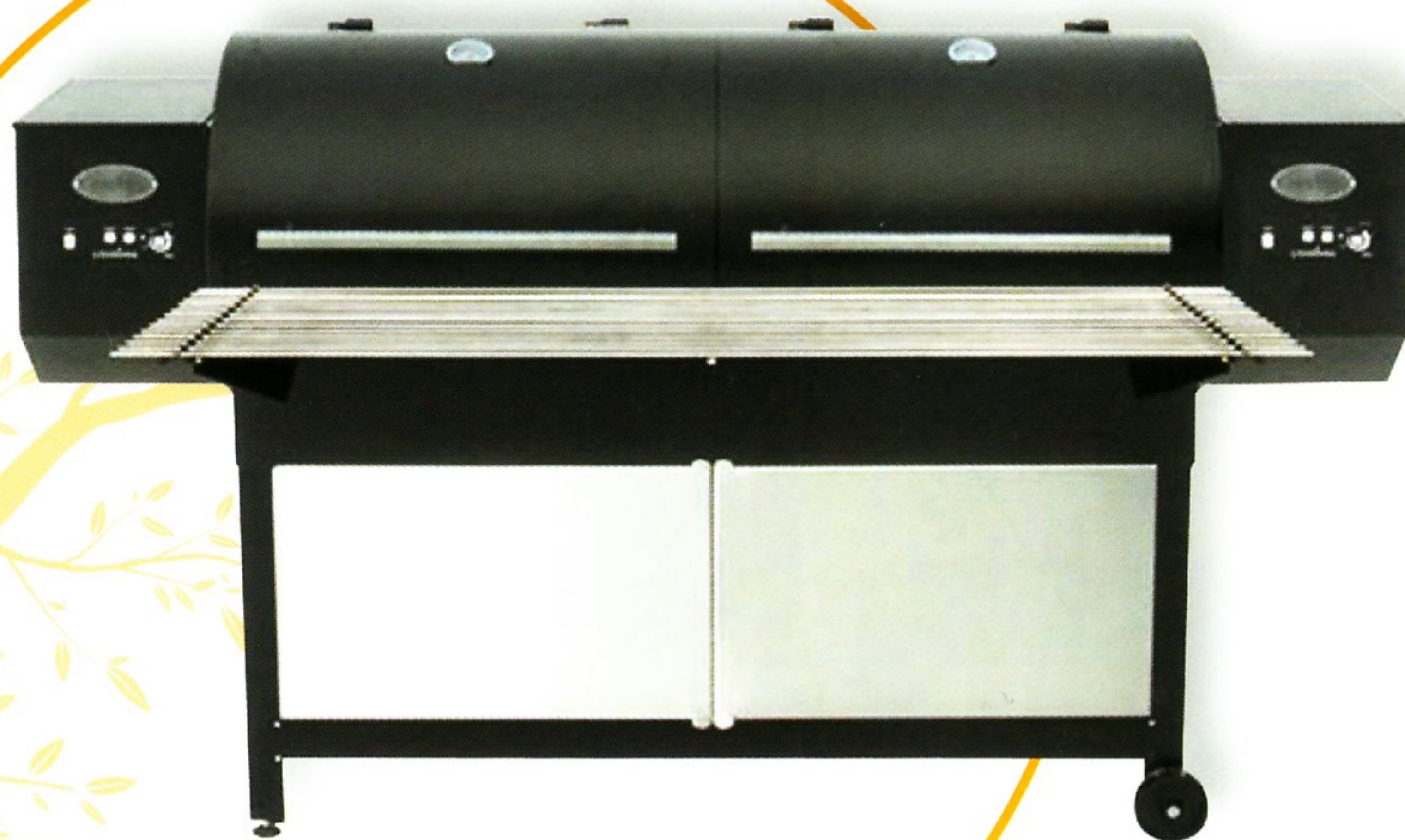
Et pendant que tout le monde se régale, laissez votre pro cuire vos moelleux au chocolat, ou caraméliser vos brochettes de fruits ! Un seul hic : vous allez faire des envieux, et beaucoup (autant que d'invités).

Fonctionne avec tous types de granulés issus de bois naturel.

Choisissez entre deux capacités ; le modèle supérieur offre la souplesse de deux zones de cuisson indépendantes.



Country Smoker 680



Wholehog Smoker 1320

Recevoir 20, 30, 50 personnes devient un jeu d'enfant.

Vivement les beaux jours !



Désignation	Zone de cuisson	Référence
Country Smoker 680	49,5 x 88 cm	CS-680
Wholehog Smoker 1320	152 x 55,5 cm	WH-1320