

UNOX Hyper.Smoker XUC090

Hyper.Smoker

Erweitern Sie Ihre Speisekarte mit Gerichten mit dem unverwechselbaren Aroma von geräucherten Lebensmitteln. Hyper.Smoker ist ein spezieller Einsatz für CHEFTOP MIND.Maps™, der das Räuchern im Garraum ganz einfach macht. Er funktioniert mit allen häufig verwendeten Materialien, die für das Räuchern von Lebensmitteln eingesetzt werden, wie z. B. Holzspänen und Pellets. Die Verträglichkeit von Hyper.Smoker wird garantiert auf den ab 15/06/2016 produzierten elektrischen Öfen und ab 05/08/2016 produzierten Gasöfen. Die Kompatibilität der vorher hergestellten Modelle muss im Voraus geprüft werden.

Preis per Vorkasse: **264.00 EUR** zzgl. MwSt.

