

Merk: **Barbecook**

Model: BC-SMO-5017



## Omschrijving

Met de voeten stevig op de grond terug naar de roots van barbecue. De nieuwe Barbecook Smokers zijn heuse kerels en geven jouw gerechten een authentieke smaak vol karakter. Laat je onderdompelen in de aromatische wereld van het roken en verras vriend (en vijand) met jouw grill skills.

De Barbecook Smokers zijn echte alleskunnners: je gebruikt ze voor koud of warm roken. En of het nu gaat om zalm, forel of een stuk wild, de stevige roosters & ophanghaken helpen je het gewenste resultaat te behalen.

Bij het roken van vlees of vis is de controle van de temperatuur van groot belang. Met de ingebouwde thermometer en de regelbare luchttoevoer hou jij die controle. Perfecte resultaten gegarandeerd!

Geniet van hun eenvoud in gebruik en experimenteer met verschillende bereidingen en de verschillende soorten Barbecook rookchips (warm roken) of Barbecook rookmot (koud roken) voor de ultieme smaaksensatie.

**TIP:** Vul het zakje rookchips met water en laat ze vooraf weken. De geweekte rookchips wikkel je in aluminiumfolie en gooi je in het vuur voor een optimale rookontwikkeling.

Dankzij hun geëmailleerde afwerking zijn de Barbecook Oskar rookovens eenvoudig in onderhoud. Je haalt de onderdelen makkelijk uit elkaar en maakt ze schoon met de Barbecook Cleaner.

# Specificaties