

электрокоптильня терммикс 2 поддона



Барнаул, Россия

. Все, что Вам нужно сделать это открыть коптильню, положить на ее дно опилки или щепу лиственного дерева, поместить на решетку то, что Вы хотите закоптить, закрыть крышку коптильни, подключить к электричеству и немного подождать. Двухуровневая переносная электрическая коптильня Терм Микс – это замечательная вещь для тех, кто любит вкусно и с удовольствием поесть, а также удивить друзей и знакомых своими кулинарными способностями. Копчение рыбы занимает в среднем 20 минут, курицы – около 30 минут, ну а мяса - чуть более часа (время копчения конечно зависит от веса закладываемого продукта). Можно готовить (коптить) сырые овощи, фрукты - пробуйте, дерзайте! Более нет необходимости покупать копченые продукты в магазине! Вы это можете сделать сами и в домашних условиях. Все, что Вам понадобится - это продукты для копчения и немного щепы, да, пожалуй, электричество! Преимущества электрической переносной коптильни ТермМикс:- В электрической коптильне ТЕРММИКС стоит мощный ТЭН с регулировкой температуры. В зависимости от погоды (окружающей температуры), от объема, качества и веса закладываемых в коптильню продуктов можно выставить нужную температуру для их приготовления.- Коптить можно в любых погодных условиях, будь то холод или жара. Это весьма актуально зимой, например, на морозе -30 градусов! Все стало возможным благодаря встроенному в электрокоптильню терморегулятору.- Наличие в коптильне электрической поддона для сбора жира. Жир при приготовлении продуктов капает не на ТЭН с опилками, а на поддон, который затем легко убрать и помыть. Актуальность электрокоптильни ТермМикс - ее применение в городских квартирах! Теперь коптить можно мясо, рыбу или овощи естественным путем - с опилками, прямо на балконе! Известно, что многие электрические коптильни для быта не позволяют использовать опилки даже конструктивно, а сама процедура приготовления сводится только к "обжигу" горячим воздухом самого закладываемого в них продукта. Главная причина невозможности копчения на кухне с использованием древесной щепы (опилок) - это выделение некоторого запаха при копчении. Откройте окна на балконе, если он застеклен, проведите туда удлинитель с 220В и коптите на здоровье мясо, сало или рыбу естественным путем! Изготовитель: Россия Внимание! Копчение на опилках в квартире! Технические характеристики электрокоптильни ТермМикс:
- Мощность нагревателя 1, 25 кВт.- Регулировка мощности- Напряжение 220 В.- Защита ТЭНА от попадания капель жира.- Размеры: 500x350x320- Вес не более 5 кг.
в Барнауле маг. «Уникальные Товары 31 Век», Брестская-8, Попова-150-б

Цена: **3 200 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Кошелев Александр

+7-903-947-67-61