

# FUMOIR ANUKA



Contrairement aux méthodes de conservation plus traditionnelles par fumage à froid, le fumoir Anuka permet de cuire (à point) le produit alimentaire, de conserver et de renforcer l'arôme naturel, de conserver la jutosité des mets et d'obtenir une saveur fumée unique.

Le fumage à chaud est une méthode sûre et moderne permettant de préparer des mets délicieux, fumés et épicés à faible taux de graisse.

La viande, le poisson, les fruits de mer, la viande et la saucisse mais aussi des produits alimentaires plus inattendus comme les légumes et les noix vous permettront de réaliser de merveilleux voyages culinaires.

Fabriqué en fonte d'aluminium avec fond anti-adhésif,

- Il est équipé d'un minuteur de 60 mn.
- Livré avec 500 grammes de copeaux de bois
- Livre de recettes et housse de protection
- Exemple : marinade au vin rouge, soupe de poisson et fruits de mer fumés, fromage fumé, crevettes fumées enveloppées dans des feuilles d'épinards

Dimensions 260X560X260 (H)

Puissance 500 W – 230 V

