**Termékleírás**

Kíváncsi rá, hogyan emelheti a grillezést egy új szintre? Ismerkedjen meg a Barbecook BC-SMO-5014 Oskar M zománcozott füstölő és grillkészülékkel, ami forradalmasítja a kültéri sütés-főzést!

Ez a multifunkciós 2 az 1-ben eszköz lehetővé teszi, hogy a hagyományos grillezés mellett a füstölés rejtelmeibe is belekóstoljon. A zománcozott bevonatnak köszönhetően az Oskar M nemcsak magas minőséget képvisel, de rendkívül könnyen tisztítható. Legyen az hús, vagy hal, a robusztus krómozott acélrácsokon vagy a mellékelt erős akasztókon is elhelyezheti az alapanyagokat. Az állítható légbevezetés és a fedél tetejére integrált hőmérő segítségével pedig tökéletesen irányíthatja a füstölési folyamatot. Az Oskar M füstölővel mind melegen, mind hidegen füstölhet, így végtelen lehetőségek nyílnak meg Ön előtt. Egy beruházás, ami megéri!

Hogyan működik az Oskar M füstölő?

Az Oskar M-mel mind meleg, mind hideg füstölési módszert alkalmazhat. A hideg füstölés 20 és 25 °C közötti hőmérsékleten történik, és leginkább a hideg téli hónapokban ajánlott. Ehhez egy hideg füstgenerátort (Barbecook BC-SMO-5021) kell elhelyezni füstölőjében, amit füstölőporral tölt meg, majd hagyja, hogy lassan izzon. A hideg füstöléssel az alapanyagok nem sülnek meg, de finom füstös ízt kapnak, és hosszabb ideig eltarthatók. A meleg füstölés 70 és 75 °C közötti hőmérsékleten történik, az alapanyagok megfőnek és füstös ízt kapnak. Meleg füstöléshez szüksége lesz fára vagy faszénre, Barbecook gyújtókockákra (Barbecook BC-ACC-7113), hosszú gyufára vagy öngyújtóra, valamint valamilyen folyadékra, mint víz, húsleves vagy bor. Kezdje a füstölő felső részének eltávolításával, majd gyújtsa meg a fát vagy a faszent a füstölő alsó részén lévő faszenes rostélyon. Ha a fa vagy faszén vékony szürke hamuréteggel borított, szórjon rá áztatott füstölő chipszet vagy fadarabokat. Az Oskar M füstölő tartalmaz egy edényt is, amelybe ízlés szerinti ízesítő folyadékot önthet, hogy megakadályozza az alapanyagok kiszáradását. Ízesítésként extra fűszereket is adhat hozzá. Ezután helyezze vissza a rácsot, a tetejét és a fedelét, és kezdődhet a füstölés! A füstölő belsejében lévő hőmérséklet egyszerűen szabályozható a légbevezető nyílások nyitásával (magasabb hőmérsékletért) vagy zárásával (alacsonyabb hőmérsékletért).

Az Oskar M egy 2 az 1-ben eszköz - füstölő és grill - 112 cm magassággal. Ez a gyönyörű fekete füstölő krómozott ráccsal van felszerelve, amelynek átmérője 44 cm.

Akár sütés, akár füstölés a Barbecook Oskar M-mel garantált a szórakozás! Próbálja ki Ön is és kápráztassa el ételeivel családját, barátait.

füstölőrács: Ø42 cm  
grillrács anyaga: krómozott acél  
fedél anyaga: zománcozott acél  
tál anyaga: zománcozott acél  
lábak anyaga: rozsdamentes acél  
állítható levegőellátás: igen  
hamutartály: igen  
méret: szélesség × magasság × mélység: 61 × 112 × 54 cm