

## Accessoires Oven rookapparaat "Volcano"

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



922338 (VOSM)

Oven rookapparaat Volcano

### Omschrijving

#### Product Nr. \_\_\_\_\_

Roestvrijstalen rookapparaat voor plaatsing in de combi oven of convector oven. Geschikt voor gebruik met houtsnippers en kruiden.

De roker bestaat uit twee delen, op het rooster in het onderste deel worden eerst gloeiende kolen geplaatst en daarop houtsnippers of kruiden. Het bovendeel fungeert als deksel, met perforaties en het rookgat. Het bovendeel is draaibaar voor het instellen van de gewenste hoeveelheid rook.

Gebruik houtsnippers die geschikt zijn voor roken, zoals Acacia, Els, Amandel, Appel, Zwarte bes, Kersen, Kastanje, Vijgen, Grapefruit, Hickory, Eik of Walnoot.

De volgende soorten houtsnippers zijn leverbaar, in verpakkingen van 0,45 kg:

- OS2602, houtsnippers mesquite
- OS2603, houtsnippers hickory (bitternoot)
- OS2604, houtsnippers maple (esdoorn)
- OS2605, houtsnippers kers

Houtskool briketten zijn leverbaar in een verpakking van 3 kg (OS2159).

### Uitvoering

- Vervaardigd van roestvrijstaal, voor een lange levensduur.
- Geschikt voor reiniging in de afwasmachine.
- Perfect voor het roken van vlees en vis, zoals bijvoorbeeld kip, zalm of tonijn met hout spaanders of gedroogde kruiden.
- Tevens geschikt voor lage temperatuur bereiding met rooksmak.
- De hoeveelheid rook is instelbaar.

### Goedkeuring



### Algemene gegevens

Externe afmetingen, lengte 922338 (VOSM)	220 mm
Externe afmetingen, breedte	220 mm
Externe afmetingen, hoogte	85 mm
Gewicht, netto	1 kg