

Merk: **Barbecook**

Model: BC-SMO-5006



€ 119,00



Omschrijving

Het roken van vlees of vis is gebaseerd op een oeroude traditie. Door koud te roken blijven bereidingen langer bewaard en krijg je een lekkere rooksmaak. Barbecook Otto bouwt verder op deze traditie, je rookt warm en serveert in no-time heerlijke gerechten met een traditionele rooksmaak.

Niets houdt je nog tegen om het uit te proberen.

Met de elektrische rookoven Otto doe je dat vanaf nu in 1, 2, 3. Plaats een handvol geweekte rookchips in de lade, steek de stekker in het stopcontact en het plezier kan beginnen. Door zijn eenvoudig gebruik kun je makkelijk een zalm bereiden in nog geen 40 minuten. *Say what* Zijn tijdloze afwerking maakt van de elektrische roker Otto een echt icoon. Dankzij het praktische handvat neem je Otto overal mee naar toe. Door zijn compacte vormgeving is Barbecook Otto de ultieme mobiele rookoven.

Dankzij de verschillende Barbecook rookchips kan je naar hartenlust experimenteren met smaken en bereidingen. Of het nu gaat om kip of forel roken, de elektrische roker Otto kan het allemaal.

TIP: Vul het zakje rookchips met water en laat ze vooraf weken. Gooi de geweekte rookchips op schaal voor een optimale rookontwikkeling.

Zowel het toestel, het rooster als de drupschaal zijn vervaardigd uit stainless steel. Alle onderdelen zijn eenvoudig te onderhouden met de Barbecook Cleaner. Bovendien kunnen de schalen en het rooster zonder probleem in de vaatwasser gestopt worden. *Easy is his motto.*

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Breedte

64 cm

Diepte

26 cm

Hoogte

36 cm

Materiaal

Roestvrij staal
(RVS)

Met deksel

Ja