

Lettbrukt gassdrevet røykovn



Gir en røykaktig smak
Enkelt å stille ønsket temperatur
Langsom lagning gir mørt resultat



Lage alle typer kjøtt og tilbehør



Perfekt for lagning av fisk

12093

Beskrivelse

Gassdrevet røykovn for lagning av mat i noe lavere temperatur. Røykspon brukes som smaksetter. Enklere å bruke enn kulldrevet røykovn da temperaturen er lettere å justere på en gassdrevet.

Beholderen der bløtlagte røykspon plasseres



59cm



109cm



46cm



22kg



109x47x56cm



36x31,5cm



18



4kW



4000810120932

Kroker for å kunne henge opp f.eks. fisk



Beholderen fylles med vann. Tilsetter fuktighet til det som grilles. Kan dekkes med grillfolie før vann fylles på.

3st rister som kan tas ut eller flyttes fritt imellom 4 nivåer. Her kan alt fra svin, okse og vilt plasseres. Men også skalldyr, fisk eller grønnsaker om man har en form til dette.

Tilbehør



1077NO



14342



13625



0802001



1810253



0802002



0252