



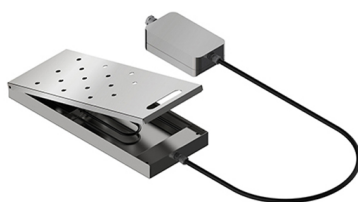
PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Page: 1

KITS DE FUMÉE POUR FOURS PROJECTFOOD

COD: PFAFF19



DESCRIPTION DU PRODUIT

Quelques mouvements simples pour enrichir vos aliments d'arômes d'épices et d'huiles essentielles du bois vos aliments. Voici comment faire avec PFAFF19:

En commerce il y a des types très différentes pour fumer: des variétés simples et variées de bois (hêtre, pommier, chêne, olivier, etc.), aux copeaux aromatisés à la liqueur, aux pellets extrudés sous pression où à la poudre de bois sont mélangés avec des herbes aromatiques ou des épices telles que: Romarin, persil, ail et paprika.

Une fois que vous avez sélectionné le type de bois le plus adapté à votre assiette, celle-ci doit être chargée dans le tiroir du fumoir en contact avec les résistances, étalonnées à une température qui conduit à la combustion sans inflammation

Vous pouvez ensuite sauter la phase d'humidification du bois avant de procéder à l'allumage.

Placer au fond du four une grille et le fumoir. Après environ 20 minutes, vous commencerez déjà à voir les premières spires de fumée sortir du PFAFF19.

PROJECTFOOD SRL - VIA ENRICO MOTTA 50 CASALE M.TO (AL) - P.IVA 02579710068

TEL. 0142578990 - WWW.PROJECTFOOD.IT

Arrivé à ce stade vous introduisez le produit pour fumer, Fermer la porte et régler la cuisson qui accompagnera le fumage.

Qu'il s'agisse d'un fumage à froid (jusqu'à la 30°) et à chaud (de 50° o à un maximum de 80°), PFAFF19 vous permet de fumer une grande variété d'aliments tels que la viande, le poisson et le fromage.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Poids	2 kg
Dimensions	5 × 5 × 5 cm