



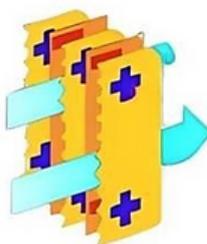
DEFUMADOR PARA CHURRASQUEIRA





DEFUMADOR HEXAGONAL

Com esse acessório, seu churrasco ganhará o gostinho de defumado e os resultados serão ótimos! Seu churrasco ficará com um sabor incrível! A defumação terá maior duração, pois as lascas de lenha não ficarão em contato direto com a brasa. A utilização pode ser feita em churrasqueiras a carvão, a gás e elétrica. O defumador deverá ficar perto da fonte de calor e com o alimento alguns centímetros acima na grelha



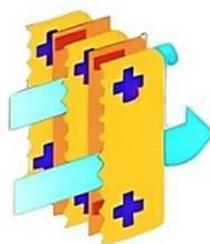
Lâminas com
tecnologia
Hayashi



COMO USAR ?

Insira as lascas de lenha de sua preferência em seu defumador. Ele deverá ser colocado em contato com a brasa quente, ou próximo da fonte de calor (em churrasqueiras a gás ou elétricas). Em alguns instantes a fumaça começará a sair através dos orifícios diretamente para as carnes.

Com isso, você terá um irresistível sabor de defumado em seus assados



Lâminas com
tecnologia
Hayashi



DICAS

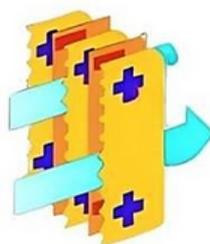
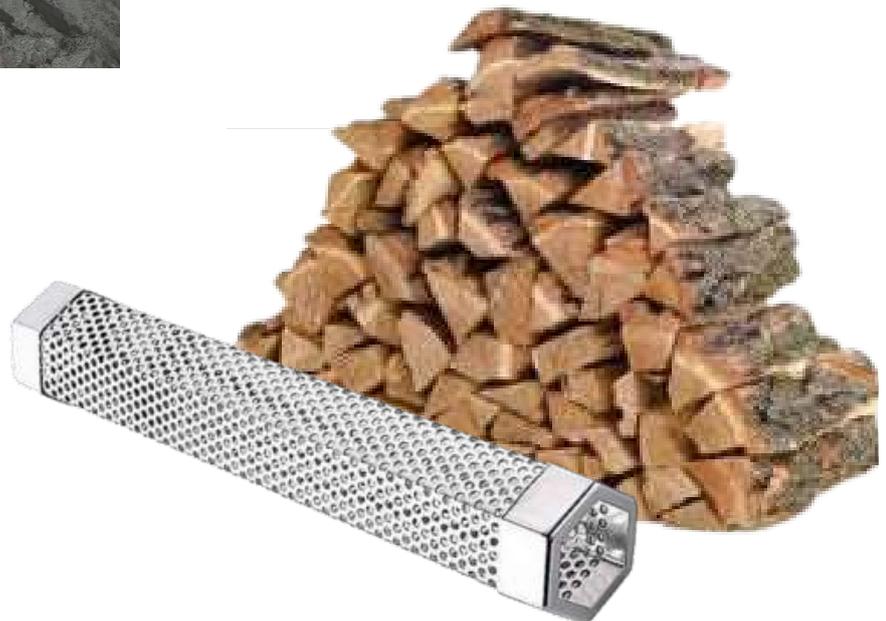
- Use lenhas de boa qualidade em seus defumados, elas são responsáveis pelo sabor. Coloque o defumador sobre a brasa de intensidade média, assim as lascas irão gerar apenas fumaça, evitando pegar labaredas.



- Caso, eventualmente, as lascas de madeira pegarem fogo devido ao excesso de calor, é indicado borrifar um pouco de água sobre elas para voltarem a gerar fumaça normalmente

ATENÇÃO!

Tome cuidado ao manusear o produto depois da utilização! Ele estará quente



Lâminas com tecnologia Hayashi



Se interessou por algum produto?

Entre em contato conosco!

(11)932169701

Horário e Atendimento

Segunda à Sexta, das 8h00 às 17h00 Sábado das 8h00 às 12h00.

Se preferir, visite nosso Showroom

Rua João de Sousa Dias, 412- Campo Belo- São Paulo