

## SERRIN PARA AHUMAR JACK DANIELS



El serrín especial para ahumado Aladin Chips está elaborado con madera de roble blanco procedente de toneles originales de bourbon Jack Daniel's. Su aroma inconfundible de madera tostada y dulzor son transmitidos a sus alimentos de forma sutil.

Consejos: para obtener una combustión lenta y a baja temperatura (inferior a 500° C aproximadamente) debe humedecerse ligeramente con agua y regular el flujo de aire para evitar la formación de llama. Almacenar la mercancía en un sitio fresco y seco y en envase totalmente cerrado. Mantener alejado de fuentes de ignición, ya que se trata de un producto inflamable.

\*Si quieres, puedes comprar tu **ahumador** en nuestra tienda (ref. 1050021) y (ref. 1050022) y también las **campana para ahumar** (ref. 1050023)

Calificación: Sin calificación

**Precio**

PVP Final sin descuentos:7,34 €

Precio con descuento6,07 €

PVP Final:7,34 €

PVP sin IVA:6,07 €

1,27 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

#### Descripción

El serrín especial para ahumado Aladín Chips está elaborado con madera de roble blanco procedente de toneles originales de bourbon Jack Daniel's. Su aroma inconfundible de madera tostada y dulzor son transmitidos a sus alimentos de forma sutil.

Consejos: para obtener una combustión lenta y a baja temperatura (inferior a 500° C aproximadamente) debe humedecerse ligeramente con agua y regular el flujo de aire para evitar la formación de llama. Almacenar la mercancía en un sitio fresco y seco y en envase totalmente cerrado. Mantener alejado de fuentes de ignición, ya que se trata de un producto inflamable.

\*Si quieres, puedes comprar tu **ahumador** en nuestra tienda (ref. 1050021) y (ref. 1050022) y también las **campana para ahumar** (ref. 1050023)

#### Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.