

SERRIN PARA AHUMAR MADERA DE ROBLE



El serrín especial para ahumado Aladín Chips Roble es el resultado de la mejor selección de maderas aptas para las diferentes técnicas del ahumado, cumpliendo todas las normativas y reglamentaciones existentes para el empleo con alimentos. Aladín Chips es la mejor elección para el ahumado de todo tipo alimentos debido a su neutralidad y baja cantidad de resina. Muy aconsejado para la mezcla con otros aromas como aceites esenciales, pieles de cítricos, especias, hierbas aromáticas, etc.

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:5,94 €

Precio con descuento4,91 €

PVP Final:5,94 €

PVP sin IVA:4,91 €

1,03 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

El serrín especial para ahumado Aladín Chips Roble es el resultado de la mejor selección de maderas aptas para las diferentes técnicas del ahumado, cumpliendo todas las normativas y reglamentaciones existentes para el empleo con alimentos. Aladín Chips es la mejor elección para el ahumado de todo tipo alimentos debido a su neutralidad y baja cantidad de resina. Muy aconsejado para la mezcla con otros aromas como aceites esenciales, pieles de cítricos, especias, hierbas aromáticas, etc.

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.