

# Begeistern Sie Ihre Gäste mit einer rauchigen Note

## Zubehör und Verbrauchsmaterial

Um unseren Kunden das Arbeitsleben einfacher und profitabler zu machen.



Erleichtern Sie sich Ihre Arbeit und verlängern Sie die Lebensdauer Ihrer Geräte mit Original-Zubehör und -Verbrauchsmaterial. Zur Garantie bester Leistung und höchster Rentabilität.

## Volcano-Smoker

Begeistern Sie Ihre Gäste mit aufregenden, rauchigen Aromen.

Der Volcano-Smoker – das perfekte Zubehör für Kombi-Backöfen.

Ideal zum Garen und Räuchern einer Vielzahl von Speisen mit Holzspänen oder getrockneten Gewürzen.



### Holzspäne für die Verwendung mit dem Volcano-Smoker

**Eiche:** geeignet für Rippchen, rotes Fleisch, Schweinefleisch, Fisch und Wild.

**Hickory:** süßes bis starkes, reichhaltiges Speck-Aroma.

Geeignet für Schweinefleisch, Schinken und Rindfleisch.

**Ahorn:** rauchig, weich und leicht süß. Geeignet für Schweinefleisch, Geflügel, Käse und kleine Wildvögel.

**Kirsche:** geeignet für Geflügel, Schweinefleisch und Rindfleisch.

Code	Beschreibung	Gewicht
OS1714	Eichenaroma	450 g
OS1716	Ahornaroma	450 g
OS1715	Hickory-Aroma	450 g
OS1717	Kirschbaumaroma	450 g



### Weiteres Zubehör

Code	Beschreibung	Gewicht
OS2159	Kohlebriketts für den Smoker	3 kg
OS1919	Lötlampe	-



Erleben Sie, wie es mit der rauchigen Note funktioniert.

Um mehr zu erfahren, besuchen Sie uns auf [professional.electrolux.de/service-ersatzteillieferung](http://professional.electrolux.de/service-ersatzteillieferung)

