

Ein kreativer Teamplayer

Einen rauchigen Geschmack einbringen

Heinzelmann Smoker

Heinzelmann

SMOKER

HMSG01

Heinzelmann

HS Code : 8516799000

COO: China



4 897116 080318

AROMA | KREATIVITÄT | INSPIRATION

Aromen, die Emotionen wecken.

Mit dem Heinzelmann SMOKER wird jeder Handgriff zur Inszenierung – vom feinen Holzduft über florale Nuancen bis hin zum tiefen BBQ-Aroma.

Er verleiht Zutaten oder Speisen direkt im Topf des Heinzelmann CHEF-X ein unverwechselbares Raucharoma und ermöglicht es, während der Vorbereitung oder des Garvorgangs Speisen, Cremes oder Flüssigkeiten zu aromatisieren. So entstehen Gerichte, die nicht nur schmecken, sondern in Erinnerung bleiben.

Technik, die Perfektion planbar macht.

Die kompakte, wärmeisolierte Bauweise sorgt für eine **kontrollierte Rauchentwicklung bei minimalem Materialeinsatz**.

Ein integrierter **Hitzeschutz verhindert Kondensatbildung**, während der **präzise Luftstrom** eine gleichmäßige Aromaverteilung gewährleistet – auch bei empfindlichen Zutaten oder flüssigen Komponenten.

Der Räucherkopf verfügt über **austauschbare Siebeinsätze**, die sich bei längerem Gebrauch durch die natürliche Verharzung zusetzen können.

Durch den einfachen Austausch bleibt die **Rauchleistung konstant**, die **Aromen rein**, und das Gerät **dauerhaft hygienisch und wartungsarm** im täglichen Einsatz.

Das Ergebnis: **saubere, ausgewogene Raucharomen** – ohne Bitterstoffe, ohne Überhitzung, ohne Kompromisse.

Kreative Freiheit ohne Grenzen.

Eine große Vielfalt an Räucheraromen – von **Holzchips, Tee, Kräutern, Gewürzen, Heu bis hin zu getrockneten Blüten** – ermöglicht unzählige Geschmacksvarianten, von dezent rauchig bis intensiv und vollmundig.

Ob beim **Finish eines Steaks**, dem **Aromatisieren von Butter**, dem Veredeln von Desserts oder dem **Infundieren von Cocktails** – der Heinzelmann SMOKER eröffnet kreative Spielräume in Küche und Bar gleichermaßen.

Er kann auch **separat ohne den Heinzelmann CHEF-X** eingesetzt werden, um Speisen in verschiedensten Formen mit einem individuellen Raucharoma zu veredeln.

Ideal für **Fine Dining, Hotel, Event oder Catering** – überall dort, wo Geschmack mehr ist als Geschmack: ein Erlebnis.

Heinzelmann SMOKER – weil Genuss keine Grenze kennen sollte.

Warum Heinzelmann SMOKER?



VERBINDEN SIE DEN SMOKER MIT DEM CHEF-X

Räucherkappe, Schlauch und das L-förmige Verbindungsstück lassen sich mühelos befestigen und ermöglichen einfaches Räuchern mit dem CHEF-X.



FÜGEN SIE IHR AROMA HINZU

Sie können Soßen, Suppen, Desserts, Fleisch- und Fischgerichte, Käse, Nüsse, Getränke und Cocktails schnell mit einer Vielzahl natürlicher Aromen versehen.

Ein **kreativer** Teamplayer
Einen rauchigen Geschmack einbringen

 **Heinzelmann**

Heinzelmann Smoker

Heinzelmann
SMOKER

HMSG01



BATTERIEBETRIEBEN: Mit 2 x AA-Batterien (nicht inbegriffen) für einen flexiblen, einfachen Gebrauch an jedem beliebigen Ort

GRÖSSE (L x B x H): (OHNE KAPPE UND SCHLAUCH) 68 x 68 x 158mm

GEWICHT: (OHNE KAPPE UND SCHLAUCH) 256g

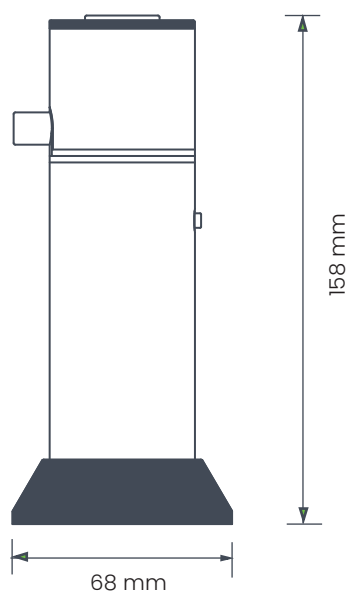
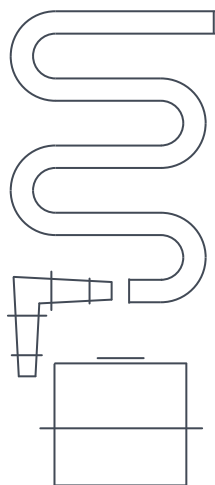
GEWICHT: (MIT KAPPE UND SCHLAUCH) 317g

SCHLAUHLÄNGE: 400 mm

ZUBEHÖR: CHEF-X Deckelkappe, L-förmiges Verbindungsstück, Schlauch



Haftungsausschluss - Informationen können ohne vorherige Ankündigung geändert oder aktualisiert werden



Einheitsabmessungen (W x L x H)	Einheitsgewicht	Anzahl der Einheiten im Karton	Kartonabmessungen (W x L x H)	Kartonversandgewicht
68 x 68 x 158 mm	317 g	20	455 x 370 x 245 mm	5.6 kg

 **Heinzelmann**
KONTAKTIEREN SIE UNS

OFFIZIELLER EUROPA-IMPORTEUR - Innovation Development Alliance Limited

Unit 13, Classon House, Dundrum Business Park, Dundrum, Dublin 14, D14W9Y3, Ireland

UST ID DE348825357 / EORI Nr. IE3700205BH

www.heinzelmannpro.com | info@heinzelmannpro.com