

**SMOKERBAG****TEGI**termometro digitale
digital thermometer

Prodotto in Finlandia, SmokerBag è la soluzione innovativa per affumicare in modo semplice, salutare ed ecologico qualsiasi pietanza – carne, pesce, verdure e persino frutta e cioccolato – ogni giorno e in ogni stagione. SmokerBag è un capiente sacchetto di alluminio pesante con un doppio fondo che contiene piccoli trucioli di legno d'ontano, sciroppo di betulla e zuccheri naturali. Quando SmokerBag viene portato a temperatura in forno o sulla griglia, queste sostanze naturali producono una leggera affumicatura del cibo racchiuso all'interno, e una cottura al cartoccio che lo mantiene sempre tenero e succoso. Nella mani dello chef, SmokerBag diventa un raffinato strumento estremamente versatile e ricco di potenzialità. Ideale per riscoprire un aroma tipicamente nordico con il gusto e la fantasia dell'arte culinaria italiana. Dimensioni 28x42 cm

Indicazioni d'uso:

1. Inserire le pietanze nel sacchetto SmokerBag e richiuderlo, facendo attenzione che la dicitura this side down sia sempre rivolta verso il basso.
2. Metterlo nel forno preriscaldato o sulla griglia.
3. Affumicare per un tempo variabile, secondo la creatività dello chef.
4. Aprire SmokerBag con cautela, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore.
5. Utilizzare il sacchetto una sola volta.

ATTENZIONE:

SmokerBag non deve mai entrare in contatto con la fiamma viva.
SmokerBag non deve mai essere capovolto.
SmokerBag non è adatto al forno a microonde.

SmokerBag, a new product produced in Finland, is an innovating solution for an easy, healthy and ecological smoking of any food – meat, fish, vegetables and even fruit – in any time of the year.

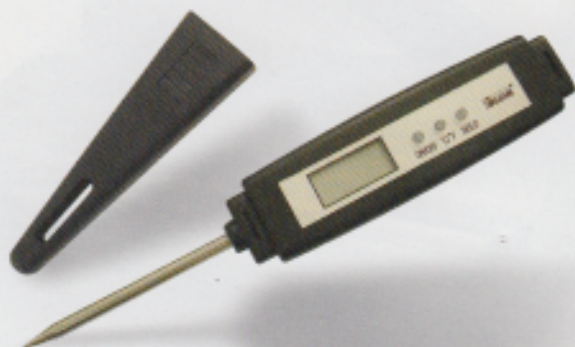
SmokerBag is a large aluminium bag with a double wall containing minute chips of alder wood, birch syrup and natural sugar. When SmokerBag reaches the working temperature in the oven or on the grill, these natural ingredients produce a light smoking of food in the bag, and the baking in foil keeps it soft and juicy. SmokerBag is a fine tool in the hands of the chef, gaining benefit from its great versatility and potentials and blending a peculiar Nordic flavour with different culinary arts.
 Dimensions: 28x42 cm

Instructions:

1. Put food in the SmokerBag, then close the bag. Pay attention: caption "This side down" must be on the bottom side.
2. Put the bag in the preheated oven or on the grill.
3. Smoking time depends on the chef's creativity.
4. Open the SmokerBag carefully, paying attention to issuing vapour.
5. SmokerBag can only be used once.

ATTENTION:

SmokerBag can never be on contact with blazes.
 Never turn **SmokerBag** upside-down.
 Never put **SmokerBag** in the microwaves oven.

**Caratteristiche tecniche:**

Risoluzione	0.1°C / 0.1°F
Batterie	watt 1 x LR44 1.5V
Temperatura rilevata dall'ago	max + 300°C - min. - 50°C
Dimensioni ingombro	mm 25x150

Technical features:

Resolution	0.1°C / 0.1°F
Battery	watt 1 x LR44 1.5V
Temperature from stem	max + 300°C - min. - 50°C
Overall dimensions	mm 25x150