

Ahumador Parrilla Acero Inoxidable SANTA MARIANA

SKU: 6138 | Categorías: Utensilios | Stock: En stock



Descripción

Lleva tus asados a un nuevo nivel de sabor con el **Ahumador de Parrilla Acero Inoxidable SANTA MARIANA**, diseñado para transformar cualquier parrilla tradicional de gas o carbón en una auténtica estufa de humo.

Fabricado en **acero inoxidable de alta calidad**, este accesorio compacto y resistente al calor te permite **ahumar carnes, vegetales, quesos y más** con el inconfundible sabor de la madera natural.

Con medidas de **23 x 10 x 4 cm**, su tamaño es ideal para adaptarse a todo tipo de parrillas, y su construcción duradera asegura un rendimiento confiable uso tras uso.

Solo debes llenar la caja con chips de madera previamente remojados, colocarla sobre la rejilla caliente y dejar que el humo haga su magia.

Gracias a su diseño portátil y de fácil uso, este ahumador es perfecto tanto para **reuniones familiares en casa** como para **aventuras al aire libre**.

Aporta sabores complejos y gourmet a tus alimentos, sin la necesidad de invertir en costosos equipos ahumadores.

Especificaciones técnicas:

- **Marca:** SANTA MARIANA
- **Tipo:** Ahumador para parrilla
- **Material:** Acero inoxidable
- **Dimensiones:** 23 x 10 x 4 cm
- **Compatibilidad:** Parrillas de gas y carbón
- **Consumo eléctrico:** No aplica
- **Color:** Acero pulido

- **Incluye:** Caja ahumadora (no incluye chips aromáticos)

Usos sugeridos Ahumador Parrilla Acero Inoxidable:

- Ideal para ahumar **costillas, pollo, cerdo, carne de res, vegetales, quesos, frutas y frutos secos.**
- Perfecto para **parrilladas caseras, campings, picnics y eventos al aire libre.**

Beneficios:

- **Aumenta la versatilidad de tu parrilla** sin necesidad de modificarla o adquirir equipos costosos.
- **Diseño compacto y portátil**, fácil de transportar y guardar.
- **Fácil de limpiar** gracias a su superficie de acero inoxidable.
- **Infusión de sabor natural y auténtico**, gracias al uso de maderas como roble, nogal, cerezo o manzano.

Tips de uso y mantenimiento:

- **Remoja los chips de madera** en agua durante 30 minutos antes de usarlos.
- **Llena la caja** y colócala directamente sobre la fuente de calor.
- **Controla la temperatura** para lograr un ahumado lento y uniforme.
- **Limpia después de cada uso** con esponja suave y detergente neutro; seca bien antes de guardar.
- **Experimenta con diferentes maderas** para descubrir nuevas combinaciones de sabor.

Con el **Ahumador SANTA MARIANA**, disfrutarás de una experiencia culinaria superior, agregando un toque profesional y delicioso a tus preparaciones a la parrilla. Una herramienta esencial para quienes disfrutan de cocinar con creatividad y sabor.

Ahumador Parrilla Acero Inoxidable, 23x10x4 cm. Compatible con gas y carbón.

Ideal para ahumar carnes, verduras y quesos con chips de madera.

Fácil de usar, compacto y duradero.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	SANTA MARIANA
Dimensiones	23 x 10 x 4 cm
Peso	1 kg