

Amplía tus horizontes gastronómicos con la pistola Ahumadora de PolyScience!



PolyScience®

La pistola ahumadora produce humo frío, lo que permite que sea utilizado para cualquier tipo de alimento o bebidas.

Como un dispositivo de mano es flexible y fácil de usar para infusiones y una gran variedad de ahumados.

Una alternativa al tradicional método de ahumado.

Simplemente llene la cámara de la pistola ahumadora con astillas de tu elección, enciéndelo con un fósforo o encendedor y aplique en un contenedor cerrado.

Características del equipo

Fuente de alimentación: 4 pilas AA

Dimensiones: 25.4 x 23.5 x 5.7 cm

Peso: 0.68 kg

Contenido:

Soporte acrílico, manguera 46cm, 4 pilas AA y 2 muestras de 14g cada una de astillas de nogal americano y manzano.

Manual del operador.



Usar con Recipiente / bolsa



En la mesa con Campana



Usar con Licuadora



Usar con Coctelera



Usar con Batidora

Carnes y Marinadas



Para ahumar alimentos cocidos aplicar humo después de cocinar.

Coloque los alimentos en un recipiente, cubralos con plástico, inserte el tubo y llénelo con humo.

Retire el tubo y cierre la bolsa, deje que el humo se impregne en la comida por 1 minuto, para un sabor más fuerte, repirta 2-3 veces si lo desea.

En los Quesos



Plato de comida para servir.

Colocar la campana sobre la comida inserte el tubo debajo del vidrio y llénelo con humo.

Antes de servir, levante la campana en la mesa frente a tus invitados.

Condimentos y Spreads



Llene en la licuadora los condimentos para ahumarlos (salsa, adobo de sopa, etc.).

Inserte el tubo en el orificio de la tapa de la licuadora, llene con humo y mezcle.

Repita 2-3 veces para obtener un sabor ahumado más fuerte, si lo desea.

Cócteles y Bebidas



Preparación de bebida.

Llene la coctelera con humo y quite el tubo. Tape la coctelera y agite suavemente.

Permita que el líquido absorba el humo por un minuto.

Postres



Para el ahumado de tus postres.

Batir los alimentos de manera uniforme.

Cubra el tazón con plástico, inserte el tubo y llene con humo.

Retire el tubo y cierre, deje que el humo se impregne en la comida por 1 minuto, para un sabor más fuerte, repita 2-3 veces si lo desea.