



## Fumez vos saumons !

Fumer ses filets de poisson ou ses magrets, c'est facile. Ce petit modèle fume à chaud, autant dire qu'il cuit en même temps. On l'installe dehors. La sciure se transforme en braise, ça fume énormément, et en quelques heures c'est prêt. Le poisson se conserve deux semaines au frigo et plusieurs mois au congélateur.

*Fumoir de table en inox Fumtabin de Tompress : deux grilles de fumage, récipient de récupération des jus et de la graisse et couvercle avec poignée en bois.*

42 x 23 x 27 cm, 99,99 €. Tél. : 05 63 71 44 99.  
Commandes sur [www.tompress.com](http://www.tompress.com)

