

SMOKERSTAR

IL COMBI-AFFUMICATORE

Un'idea esclusiva Angelo Po per affumicare "in casa" e proporre ricette uniche da servire con successo!



Puoi affumicare a caldo e a freddo carni, verdure, formaggi, condimenti con una **qualità** gastronomica prima sconosciuta, grazie a SMOKERSTAR applicato ad uno dei trentadue modelli della famiglia COMBISTAR FX Angelo Po.

Con **SMOKERSTAR e COMBISTAR FX** otterrai facilmente vecchi e nuovi sapori, con *un solo limite... la tua fantasia!*

PESCE



CARNI E SALUMI



CONDIMENTI



FORMAGGI



VERDURE



4 buone ragioni per avere lo SMOKERSTAR nella tua cucina

Creare **ricette uniche e originali** rinnovando il tuo menù

...per guadagnare facilmente sin dal primo giorno.

Affumicare a caldo o a freddo in modo **semplice e pulito**

... per lavorare meglio senza compromessi.

Donare un **nuovo gusto** a condimenti come sale ed olio, da usare in cucina o sul tavolo del ristorante

... per avere sempre qualcosa in più.

Lavorare in relax, perchè la **qualità finale è garantita** dal controllo attivo di cottura Combistar

... per avere sempre il massimo risultato gastronomico.



ANGELO PO

www.angelopo.it +39 059 639 411