



**Affumicatore MKAF: pratico e semplice da utilizzare, per arricchire di nuovi aromi la vostra cucina.**

L'affumicatura è una pratica antica nata per sfruttare l'azione battericida del fumo e prolungare la conservazione degli alimenti, ma che oggi si apprezza soprattutto per le varie note di sapore che conferisce ai cibi. Ecco perché Tecnoeka ha voluto portare nelle cucine dei suoi clienti tutta la versatilità di un accessorio come MKAF, l'affumicatore della nuova linea di forni elettrici combinati convezione vapore Millennium. Senza problemi di spazio, MKAF permette di eseguire l'antica pratica dell'affumicatura anche all'interno dei moderni forni combinati.

**Poche e semplici mosse per arricchire di aromi di spezie e di olii essenziali del legno i vostri cibi. Ecco come fare con MKAF:**

In commercio esistono diverse tipologie di legno per affumicare: dai chip semplici di diverse varietà di legno (faggio, melo, quercia, olivo, ecc.), ai trucioli aromatizzati con liquori, ai pellets estrusi in pressione dove alla polvere di legno vengono miscelate erbe aromatiche o spezie come rosmarino, prezzemolo, aglio e paprica. Una volta selezionata la tipologia di legno più adatta al vostro piatto, questa va caricata nel cassetto dell'affumicatore a contatto con le resistenze, tarate ad una temperatura che porta alla combustione senza incendiare. È quindi possibile saltare la fase di umidificazione del legno prima di procedere all'accensione. Si posiziona sul fondo del forno una griglia e l'affumicatore, dopo circa 20 minuti si cominceranno già a vedere le prime spire di fumo uscire dal MKAF. A questo punto si introduce il prodotto da affumicare, si chiude la porta e si imposta la cottura che accompagnerà l'affumicatura.

Sia che sia un'affumicatura a freddo (fino ai 30°) che a caldo (dai 50° ad un massimo di 80°), MKAF vi permette di affumicare una grande varietà di cibi come carne, pesce e formaggi.

Per conoscere tutte le potenzialità dei forni Millennium e dei loro accessori visitate il sito [www.tecnoeka.com](http://www.tecnoeka.com).



**Tecnoeka srl**

via Marco Polo, 11  
35010 Borgoricco  
Padova - Italy

tel. +39.049.5791479  
tel. +39.049.9300344  
fax +39.049.5794387

info@tecnoeka.com  
tecnoekasrl@pec.it  
tecnoeka.com

cod. fisc. - p.iva 00747580280  
rea n. 133205  
reg. a.e.e. n. IT08020000001275  
cap. soc. euro 119.000,00 I.V.

