



Kit de Astillas (Chips para Ahumar)



MEZQUITE



NUEZ



MANZANA



CEREZA

PolyScience®

Smoking Gun™ Pro de PolyScience® es la forma más rápida y conveniente de aplicar humo natural fresco a sus alimentos y la capacidad de exponerlos al humo sin calor, abre nuevas formas de crear sabores emocionantes y combinaciones inesperadas.

Tradicionalmente, la forma de ahumar solo era posible usando un fumador y un proceso que usa tanto calor como tiempos de ahumar más largos.

La solución perfecta para crear sabores exquisitos en sus platos es con una pistola humeante y astillas de madera, una técnica que conduce a una infusión más ligera o un acabado sutil de humo; algo que permite enfoques bastante inusuales para ahumar.