



SUPER SOMMER PREISAKTION

Der optimale Smoker auch zum Niedertemperatur-Langzeit garen und räuchern (LOW and SLOW)

PULLED PORK ganz einfach auf den Punkt gebracht:

3 kg Schweinenacken nach Belieben mariniert und bei 110 °C Ofentemperatur 6 Stunden im HELIA SMOKER gegart und geräuchert, bis zu einer Kerntemperatur von 95 °C

Sichern Sie sich Ihren HELIA SMOKER zum Super Sommerpreis gültig bis 20. August 2017 – Lieferung abrufbar bis einschließlich 30. September 2017

10 % auf beide Modelle

HELIA24 komplett

(enthalten Tropfblech und Räucherpfanne aus Edelstahl, 1 Forellennrost, 1 Flachrost, 1 kg Räuchermehl Buche fein, Gewürzprobe, ausführliches Rezeptbuch mit Bedienungsanleitung)

€ 800 netto
€ 952 brutto

HELIA48 komplett

(enthalten Tropfblech und Räucherpfanne aus Edelstahl, 2 Forellenneste, 2 Flachroste, 1 kg Räuchermehl Buche fein, Gewürzprobe, ausführliches Rezeptbuch mit Bedienungsanleitung)

€ 1.035 netto
€ 1.232 brutto

Lieferung ab Werk zzgl. Versandkosten
Angebot nur für Endverbraucher gültig!



Das HELIA-Team wünscht Ihnen einen BBQ-Sommer der besonderen Art



HELIA SMOKER Räuchergeräte

Inh. Torsten Georg e.K.
Scheidwaldstraße 8
57299 Burbach
Deutschland / Germany
www.heliasmoker.de

Telefon: + 49 (0) 2736 - 6130
Telefax: + 49 (0) 2736 - 6655
Mobil: + 49 (0) 175- 2 47 78 38
E-Mail: office@heliasmoker.de