

Voor hengelaars.



Met de Borniak rookoven bieden een alternatief voor de traditionele gefrituurde of gegrilde vis en moedigen u aan om iets nieuws te proberen. U kunt genieten van de unieke smaak van uw eigen gerookte vis zoals zalm, forel of karper. Verras uw familie en vrienden met een verse en heerlijke lunch of diner met warmgerookte vis.

Roken met de Borniak rookoven vereist geen professionele kennis en uw rol beperkt zich tot het observeren van de producten. De productie van rook en het onderhouden van de constante temperatuur vindt automatisch plaats. De Borniak oven zorgt zelf voor de belangrijkste parameters. U kunt ook professioneel roken.

