

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompress, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 2000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

Accédez à l'espace presse : <http://www.tompress.com/CT-2833-espace-presse.aspx>

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## Un nouveau fumoir signé tompress

OCTOBRE 2012



À l'occasion des fêtes de fin d'année, la société tompress propose aux amateurs un tout nouveau fumoir et un accessoire à fumée froide. Pour que chacun puisse fumer son propre saumon de Noël, tompress dévoile aussi une recette absolument "inratable".

Tout inox, équipé de 5 grilles pour le fumage vertical ou horizontal, le nouveau fumoir tompress est extrêmement polyvalent. Il permet de fumer à chaud comme à froid. Le grand bac à sciure assure une longue production de fumée. Le nouveau fumoir tompress est assemblé par vis et écrous en inox. Il peut être démonté.

### L'accessoire à fumée froide.

Fumer à froid quand la température ambiante est élevée peut poser problème : les braises et la combustion de la sciure produisent de la chaleur et la température à l'intérieur du fumoir devient trop importante. Avec l'accessoire à fumée froide, la fumée est produite à l'extérieur du fumoir. Elle se refroidit au cours de son parcours ce qui évite de "cuire" les aliments fragiles.

L'accessoire à fumée froide permet de fumer des produits délicats par temps chaud sans les "cuire".



Porte coulissante  
Bac de combustion à fond micro perforé  
Livré avec notice de montage  
Hauteur : 88 cm  
Largeur : 46 cm  
Profondeur : 30 cm

### Temps moyens pour le fumage du saumon

Poids du filet	Salage*	Rinçage	Dessalage	Fumage
500 g	1h00	obligatoire	non	1h30
1 kg	2h00	obligatoire	non	2h30
2,5 kg	5h00	obligatoire	1h00	4h00
3 kg	5h00	obligatoire	1h30	4h00 ou plus

\*Sel fin  
Réserver au moins deux jours au réfrigérateur sous film alimentaire avant consommation

