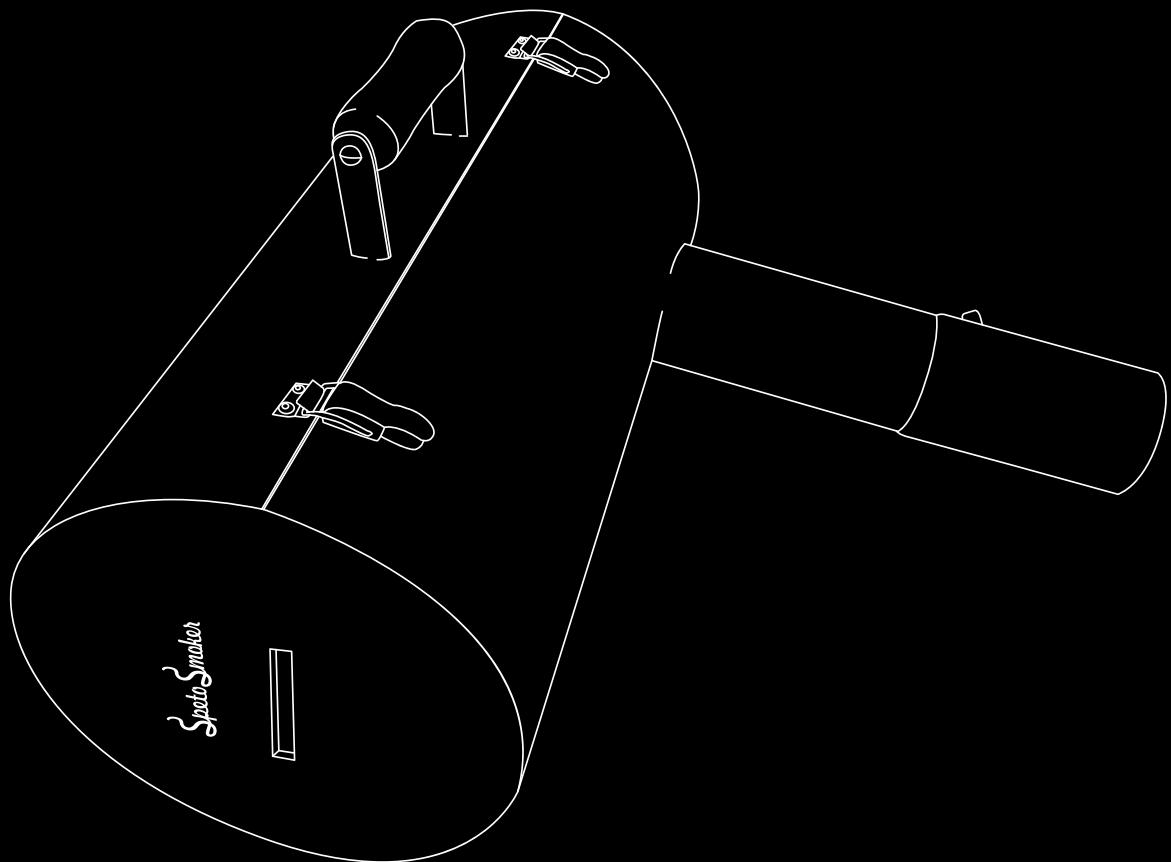


Speto Smoker



O PRIMEIRO E ÚNICO DEFUMADOR
PARA ESPETOS DE CHURRASCO DO MUNDO

CONHEÇA O SPETO SMOKER, UM PRODUTO ÚNICO E INOVADOR

O **Defumador para Espetos de Churrasco - Speto Smoker** foi projetado para que o amante de churrasco não precise comprar uma churrasqueira defumadora (aqueles estilo americanas) para sentir o sabor de um gostoso churrasco defumado. Se o indivíduo possuir uma churrasqueira para espetos grandes, basta adquirir o **Speto Smoker** e utilizá-lo, defumando a carne no próprio espeto, dentro da sua churrasqueira.



O **Defumador para Espetos de Churrasco** ocupa menos espaço na residência e gasta-se muito menos com lenha, pois a fumaça é concentrada praticamente toda na carne espetada. Consequentemente, a lenha queimada é melhor aproveitada e defuma a carne em muito menos tempo.



Speto Smoker



Com design exclusivo, de belo aspecto estético e de fácil utilização, o **Speto Smoker** também é leve, por ser composto de alumínio, exceto pelo cilindro inferior, removível, que é composto de aço galvanizado, pois este fica em contato mais próximo com o fogo da brasa.



Além de toda essa revolução e praticidade, o **Speto Smoker** ainda vem com uma grelha removível, que se prende através do espeto. Esta, permite ao assador defumar hambúrgueres, grandes carnes, peixes, alho ou qualquer outra coisa que a imaginação permitir. Com isso, o objeto se torna mais versátil ainda, possibilitando ser usado como instrumento de trabalho.

Speto Smoker



O Defumador para Espetos de Churrasco - Speto Smoker é um produto que possui registro de patente e desenho industrial.

O público alvo deste produto é muito abrangente e cada vez mais crescente. Simplesmente, estamos falando de todo e qualquer indivíduo que adora fazer um churrasco com os amigos e a família. No Brasil inteiro, cada vez mais são construídos apartamentos com churrasqueiras. No Rio Grande do Sul, então, se a moradia não tem churrasqueira, o gaúcho já descarta na hora.

Além do mais, com a grelha que acompanha o produto, o indivíduo que trabalha fazendo hambúrgueres (negócio que não para de crescer no Brasil) pode se diferenciar dos seus concorrentes, começando a defumar e assar os seus hambúrgueres, diversificando o seu cardápio e consequentemente aumentando as suas vendas.

O aparelho pode ser usado profissionalmente em restaurantes, lanchonetes, padarias, mercados, casas próprias, em qualquer lugar. E pode-se defumar praticamente qualquer coisa: alho, cebola, pimenta, molhos, maioneses, temperos em geral, etc. Basta querer empreender e adquirir o **Defumador para Espetos de Churrasco - Speto Smoker**.

Estamos em busca de investidores para lançar o produto no mercado. Se interessou? Entre em contato. Estamos esperando!

Speto Smoker



DEFUMADOR PARA
ESPETOS DE CHURRASCO



Tainha defumada com o Defumador para Espetos de Churrasco - Speto Smoker e assada na brasa posteriormente.

CONTATO:

Ricardo Lopes

Fone/WhatsApp: (51) 99858.3190