

Merk: Smokin' Flavours

Model: SF532



Omschrijving

Koud roken geeft niet alleen een fantastische smaak, maar zorgt ook voor een langere houdbaarheid indien uitgevoerd in combinatie met droogzouten. Niet alleen voor het roken van vis, maar ook voor boter, zout, noten, worst, kaas en zelfs vlees.

Vul de koude rookgenerator met houtstof en steek hem aan door een waxinelichtje in de houder te plaatsen. Zodra het stof begint te smeulen, verwijder je het theelichtje en plaats je de koude rookgenerator indirect in je BBQ. Een volle bus rookt ongeveer 8 tot 10 uur. Kooltjes (of andere brandstof) in je BBQ blijven uit tijdens koud roken. Zorg om een bittere smaak te voorkomen voor voldoende zuurstoftoevoer en -afvoer in uw BBQ.

Tip: experimenteer met verschillende houtsoorten voor mooie smaakcombinaties!

Specificaties