

Räucherbrettchen zum Grillen

zur Verfeinerung des Geschmacks beim Grillen von Fisch und Fleisch.

Rot-Zeder (<i>Thuja plicata</i>)	250x150x12 mm	4er Set 14,90 €
Echte-Zeder (<i>Libanon</i>)	250x150x12 mm	4er Set 16,90 €
Spanische Zeder – Cedro (<i>Cedrela odorata</i>)	250x150x12 mm	4er Set 18,90 €
Wacholder (<i>Juniperus communis/J. virginiana</i>)	250x150x12 mm	4er Set 18,90 €
Rot-Zeder XXL	Sonderformat: 450x200x12 mm	2er Set 18,50 €
Buche	250x150x14 mm	4er Set 12,90 €
Erle	250x150x14 mm	4er Set 11,90 €
Kirsche, europ.	250x150x14 mm	4er Set 17,80 €
Nuss, europ.	250x150x14 mm	4er Set 17,80 €
Pflaume	250x150x14 mm	4er Set 22,20 €
Hickory (Carya)	250x150x14 mm	4er Set 14,90 €

Preise pro Set in € ab Lager inklusive MwSt.

Mengenrabatt: 20 sets: - 10%
 30 sets: - 15%

Anwendung:

Die Räucherbrettchen werden VOR dem Grillen 2 Stunden in Wasser getränkt und dann mit dem Grillgut belegt. Die „beladenen“ Brettchen kommen auf den Rost und werden, sofern der Grill keine Haube besitzt, mit Folie bedeckt.

Ansonsten verweisen wir auf die Bedienungsanleitung Ihres Grill-Herstellers. Zum Thema Grillen auf Räucherholz sind auch verschiedene Bücher erschienen...