

Räucherbrett

Die Räucherbretter aus Rotzedern Holz ist für Fisch, Fleisch als auch Gemüse geeignet und können auf diesen individuellen Brettern gegart werden und nehmen dabei das typische Holzaroma und einen angenehmen Rauchgeschmack an.

Die Grillbretter werden vor Gebrauch 4-5 Stunden gewässert, anschließend geölt und mit dem gewünschten Gar Gut bestückt. Beim Grillen verdampfen die holztypischen Aromastoffe und geben dabei ihren Geschmack ab. Das „Wässern“ kann selbstverständlich auch durch andere Flüssigkeiten, wie z. B. Whiskey, Wein oder Kölsch ersetzt werden.

Selbstverständlich mit Brandstempel, naturbelassen, aus zertifizierten, nachhaltig bewirtschafteten Küstenwäldern auf Vancouver Island, je nach Beanspruchung auch wieder verwertbar.

Inhalt: 2 Stück (340x140x10 mm)

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol

Nein

Inverkehrbringer

Schreinerei M. Advena e.K.
Bunsenstraße 11 50997 Köln Deutschland