


# Fijn gemalen rookmot 250g

5420059824221

Adviesprijs:
€ 4,95

## BESCHRIJVING

Gebruik **rookmot** voor het **ambachtelijk roken van vlees, vis of gevogelte.**
Vul je generator voor koud roken met de rookmot en plaats er een waxine lichtje onder. Eens de rookmot begint te smeulen, mag je het lichtje weghalen en kan je tot wel 10 uren lang koud roken.
De rookmot is gemaakt uit **beuk**.
In een emmer zit 250g rookmot.
Goed afsluiten en droog bewaren.
Tip: Strooi olijfpitten, vuurkruiden of andere gedroogde kruiden zoals tijm, marjolein of rozemarijn over de rookmot om verschillende aroma's te bekomen.

## SPECIFICATIES

| Fysieke kenmerken | |
|---|---|
| Materiaal | Hout |

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig