



Olijfhout Rookchips N°3

Merk: Smokey Olive Wood

0 6 3 4 1 5 4 3 2 5 7 9 7



0 634154 325797 >

Adviesprijs:
€ 11,90



BESCHRIJVING

Afkomstig van geselecteerd natuurlijk wortelhout van olijfbomen. Intensieve rookmaak.

Geeft uw voedsel de typische, milde en fijne smaak van de rook van olijfhout.

Korrelgrootte: 2 tot 3 cm.

1.7 Liter

- Laat een handvol Smokey Olive Wood rookchips in helder water gedurende ca. 30 minuten weken
- Wikkel de Smokey Olive Wood rookchips in een stuk aluminiumfolie, en laat beide uiteinden open
- Plaats de aluminiumfolie met de Smokey Olive Wood rookchips op uw hete houtskool, lavastenen, de gas barbecue, grill of smoker
- Zodra de Smokey Olive Wood rookchips beginnen te roken, plaatst u uw vlees, vis of groente (of meerdere tegelijk) op de barbecue.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig