

COPEAUX DE BOIS DE CERISIER 67005

9.99 $

Copeaux de bois de cerisier de Napoléon. Le cerisier est un arbre au bois dur que l'on trouve partout dans le monde. Il compte plusieurs variétés, chacune possédant des propriétés différentes.

SKU: 629162670052
Categories: Accessoires charbon et fumoir

DESCRIPTION

Le cerisier est un arbre au bois dur que l'on trouve partout dans le monde. La fumée produite par des copeaux de bois de cerisier est acidulée et fruitée. Il est particulièrement indiqué pour fumer des viandes rouges comme le gibier et le bœuf. Il parfume savoureusement le porc et la volaille et est même excellent pour fumer des fruits et des légumes. Faites tremper les copeaux dans de l'eau, ou du jus de pomme, de la bière, du vin, du cidre, du chardonnay, du pinot noir ou même du jus d'ananas pour plus de saveur. Retirez-les ensuite du liquide et placez-les dans une pipe à boucane Napoléon. Placez la pipe sur les plaques de brûleur de votre gril. Vous pouvez aussi placer les copeaux de bois directement sur le charbon de bois allumé du gril Apollo® 3 en 1 ou dans le plateau à copeaux de bois intégré du gril à gaz Prestige PRO665RSIB. Lorsque les copeaux commencent à fumer, placez les aliments sur le gril et fermez le couvercle ou les portes d'accès. Afin de conférer un meilleur arôme de bois de cerisier à vos aliments, n'oubliez pas de garder le couvercle fermé pendant la fumaison.