

COPEAUX DE BOIS DE HICKORY 67003

9.99 $

Copeaux de bois de hickory de Napoléon. Le hickory est une espèce de feuillu qui abonde dans le monde entier. Il s’agit d’un bois dur qui parfume savoureusement les viandes pendant la fumaison, en particulier le porc et le bacon.

SKU: 629162670038
Categories: Accessoires charbon et fumoir

DESCRIPTION

Le hickory est une espèce de feuillu qui abonde dans le monde entier. Il s’agit d’un bois dur qui parfume savoureusement les viandes, en particulier le porc et le bacon. L'arôme prononcé de la fumée de copeaux de bois de hickory est riche et souvent associé au barbecue du sud. Faites tremper les copeaux de bois dans l'eau pendant au moins 30 minutes avant de commencer la cuisson. Vous pouvez utiliser autre chose que de l'eau. D'autres liquides qui se marient bien avec le hickory sont la bière, le bourbon, le soda gingembre, le Coca-Cola, le jus de pomme, le jus d'ananas et même le cabernet sauvignon. Retirez les copeaux du liquide et placez-les dans la pipe à boucane Napoléon, puis directement sur les plaques de brûleur de votre gril à gaz, sur le charbon de bois allumé de votre gril Apollo® 3 en 1, ou dans le plateau à copeaux de bois intégré du gril à gaz Prestige PRO665 de Napoléon. Lorsque les copeaux de bois de hickory commencent à fumer, placez les aliments à fumer sur le gril. Laissez le couvercle fermé pendant la fumaison afin de conférer une meilleure saveur à vos aliments.