

COPEAUX DE BOIS D'ÉRABLE 67002

9.99 $

Copeaux de bois à l'érable de Napoléon. Ce bois dur provient de l’érable à sucre, aussi connu sous le nom d'érable franc.

SKU: 629162670021
Categories: Accessoires charbon et fumoir

DESCRIPTION

Ce bois dur provient de l’érable à sucre, aussi connu sous le nom d'érable franc. Il donne aux aliments une saveur sucrée, subtile et équilibrée qui est idéale pour le jambon et le bacon. Les copeaux de bois d'érable sont également parfaits pour la volaille, le porc, le saumon et la truite. Faites tremper les copeaux dans l'eau pendant au moins 30 minutes avant de commencer la cuisson. Ils peuvent également être trempés dans du jus de pomme, du chardonnay, du cabernet sauvignon, de la bière ambrée ou à l'érable pour plus de saveur. Une fois suffisamment trempés, retirez les copeaux de bois d'érable du liquide, placez-les dans une pipe à boucane Napoléon et placez-la directement sur les plaques de brûleur de votre gril à gaz. Vous pouvez aussi placer les copeaux imbibés dans le plateau à copeaux de bois intégré du gril à gaz Prestige PRO665RSIB ou directement sur le charbon de bois allumé du gril Apollo® 3 en 1. Lorsque les copeaux de bois d'érable commencent à fumer, placez les aliments sur le gril et fermez le couvercle. Pour obtenir une meilleure saveur fumée, gardez le couvercle fermé.