ENSEMBLE DE DÉPART POUR FUMAISON AVEC COPEAUX DE BOIS 67020

39.99 $

Transformez facilement votre gril à gaz en fumoir avec l’ensemble de départ pour fumaison de Napoléon. Fermez le couvercle et laissez cuire lentement à basse température pour obtenir une délicieuse saveur de fumée.

SKU: 629162670205
Categories: Accessoires charbon et fumoir

DESCRIPTION

Transformez facilement votre gril à gaz en fumoir avec l’ensemble de départ pour fumaison de Napoléon. Remplissez la moitié de la pipe à boucane en acier inoxydable de copeaux de bois de votre choix et placez-la dans l’eau, avant de la déposer sur les plaques de brûleur de votre gril. Préchauffez le gril à basse température et déposez-y ce que vous désirez fumer. Fermez le couvercle et laissez cuire lentement à basse température pour obtenir une délicieuse saveur de fumée. Les bois d’érable et de cerisier sont parfaits pour le porc et le poisson, tandis que l’hickory au goût prononcé convient bien au bacon et au bœuf. Les copeaux de chêne whisky ont une saveur de chêne qui se termine par un arôme de whisky vieilli, fantastique avec le bœuf, le porc, la volaille et les épices. Essayez plusieurs combinaisons et trouvez votre saveur préférée avec l’ensemble de départ pour fumaison de Napoléon.
Contenu de la boîte :
L’ensemble de départ pour fumaison de Napoléon comprend la pipe à boucane en acier inoxydable et quatre types de copeaux de bois pour une diversité de saveurs et un goût fumé prononcé.