

Yakiniku BBQ rookhout Hickory



BBQ Flavour Rookhout is ideaal om extra smaak te geven aan je gerechten. Rookhout in Hickory geeft een zware rooksmaak, dus gebruik het met mate. Het zorgt voor een smaak met tinten van bacon. Rookhout in Hickory is uitermate geschikt voor kaas, rund, ham en spareribs.

WaarderingNog niet gewaardeerd

Prijs

Wijzig prijsaanpasser

Basisprijs inclusief BTW€ 7,49

Prijs met korting€ 6,19

Verkoopprijs met korting:

Verkoopprijs: € 7,49

Verkoopprijs zonder BTW: € 6,19

Bedrag BTW€ 1,30

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Beschrijving

Gebruik de YAKINIKU® Woodchipper om eenvoudig rookhout toe te voegen, zonder dat je temperatuur in je Kamado verliest.

Rookhout kun je zowel nat als droog gebruiken. Bij droog gebruik zal er geen daling van de temperatuur in je BBQ plaatsvinden en geeft het rookhout een lichte rooksmaak af. Bij droog gebruik ontstaat er onmiddellijk rookontwikkeling. Als je er voor kiest om rookhout eerst te weken, zal het hout een intensievere rooksmaak afgeven. De temperatuur in je BBQ zal dalen en er zal eerst stoomontwikkeling plaatsvinden.