

Yakiniku BBQ rookhout Oak



BBQ Flavour Rookhout is ideaal om extra smaak te geven aan je gerechten. Rookhout in Eiken geeft een heerlijke geur en kleurt je ingrediënten goudgeel tot bruin. Dit hout geeft een zware, dikke rook en is geschikt voor het roken van grotere stukken vlees. Rookhout in Eiken is uitermate geschikt voor kalkoen, paling, rund, varkensworst, rood vlees, wild en zalm. Bij het roken van kleinere stukken kip, zoals kip of vis, zal dit rookhout een bittere smaak afgeven.

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.