

Yakiniku Hitteschild



Met een hitteschild bescherm je ingrediënten tegen directe hitte. Hiermee voorkom je dat vlees en vis verbrand of droog wordt. Een hitteschild is onmisbaar om indirect te grillen op je Kamado.

WaarderingNog niet gewaardeerd

Prijs

Wijzig prijsaanpasser

Basisprijs inclusief BTW€ 25,00

Prijs met korting€ 20,66

Verkoopprijs met korting:

Verkoopprijs: € 25,00

Verkoopprijs zonder BTW: € 20,66

Bedrag BTW€ 4,34

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Beschrijving

Yakiniku Hitteschild

Wanneer je gaat garen met indirecte hitte plaats je een hitteschild tussen je rooster en je brandende kolen. Het hitteschild zal er voor zorgen dat je geen rechtstreekse stralingswarmte van de kolen op je ingrediënt krijgt. Het schild zal ook voorkomen dat olie of vet vlammen zal geven. Wanneer je indirect gaat garen gebruik je je Kamado meer als oven dan als grill. De BBQ-smaak zal echter wel steeds in je bereiding zitten, doordat je in een besloten BBQ aan het koken bent. Je kunt indirect zowel op hoge (bijvoorbeeld pizza) als op lage temperaturen (bijvoorbeeld pulled pork) werken.