

Axtschlag Räucherchips - Devil's Smoke (Spezialmischung für Fleisch) 240g

URL



https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Grillen/Zubehoer/Axtschlag-Raeucherchips---Devils-Smoke-Spezialmischung-fuer-Fleisch-240g_5234

Allgemeine Angaben

Hersteller:

Axtschlag

Produktbild

Image not found or type unknown



Beschreibung

Axtschlag Wood Smoking Chips sind Räucherspäne zum Aromatisieren des Grillguts. Nach dem 30-minütigen Einweichen der Chips in Wasser, einfach eine Hand voll Chips in die glühende Holzkohle oder bei Gasgrills in die Räucherbox geben. Eine Hand voll Chips erzeugt ca. 10 Minuten Rauch. 9 Reinholzsorten und 4 Spezialmischungen erfüllen alle Ansprüche an ein gelungenes BBQ. Anwendbar in allen Grill- und Räuchergeräten sowie im Backofen. Devil's Smoke - extra starke Raucharomen garantiert! perfekt abgestimmte Räucherholzmischung für die Zubereitung von Fleisch erzeugt einen kräftig aromatischen Rauchgeschmack mit einer leicht fruchtigen Note 100 % Reinholz enthält Hickory, Walnuss-, Kirsch- und Apfelholz

Details zur Anzeige

Preis 3,99 €
inkl. MwSt.

ebiz-consult e.K.

Kurt-Schumacher-Ring 2
D-63329 Egelsbach
GERMANY

TEL: +49 (0) 6103 831 47-0

FAX: +49 (0) 6103 831 74-29

Email : info@ebiz-consult.de

Internet: <http://www.ebiz-consult.de>