

Axtschlag Räucherchips - Klaus Grillt 240g

URL



https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Grillen/Zubehoer/Axtschlag-Raeucherchips---Klaus-Grillt-240g_5235

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. perfekt abgestimmte Räucherholzmischung von Klaus Grillt geeignet für Rind, Geflügel, Lamm, Schwein und Fisch 100 % Reinholz bestehend aus Erle, Buche, Kirsch- und Hickoryholz

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>