

RÄUCHER-BRETT

Die Räucherbretter eignen sich für alle Gas- und Holzkohlegrills mit Deckel sowie Smoker und sind ideal zum Räuchern von allen Fleischsorten.

Gebrauchshinweise

Das Räucherbrett für ca. 2 Stunden ins Wasser legen - es sollte hierbei vollständig vom Wasser umspült sein. Den Grill gut vorheizen.

Legen Sie das Brett direkt über die Glut und erhitzen Sie es so lange, bis es zu rauchen anfängt. Platzieren Sie das Räucherbrett anschließend in einer Zone zum indirekten Garen (nicht direkt über den Flammen). Nun kann das Grillgut auf das Räucherbrett gelegt werden. Den Deckel schließen, damit sich die Aromen voll entfalten können.

Pflegehinweise

Das Räucherbrett nach dem Gebrauch gut abkühlen lassen, ggf. mit etwas Wasser ablöschen. Anschließend mit heißem Wasser und mildem Spülmittel gründlich reinigen und aufrecht trocknen lassen.

Ein Räucherbrett ist mehrfach verwendbar. Sollte es zu stark verkohlt sein, empfehlen wir es gegen ein neues Exemplar auszutauschen.

Sicherheitshinweise

Den Grill niemals unbeaufsichtigt lassen! Die Räucherbretter sind nur für den Aussenbereich geeignet. Halten Sie immer ein Gefäß mit Wasser bereit. Das Feuer auf keinen Fall löschen, während sich das Brett noch auf dem Grill befindet. Zunächst mit einem entsprechendem Schutz (Grillhandschuh oder Grillzange) vom Grill herunternehmen.