

Original-Räucherbrett aus Zedernholz (49,5 x 18 x 2,2 cm)

Die Flammkraft Original-Räucherbretter sind perfekt auf unsere Grills abgestimmt und werden auch den Anforderungen von Profis gerecht.

So lassen sich z.B. problemlos Lachshälften in ihrer vollen Länge garen. Auch große Runden können hervorragend mit Räucherspezialitäten versorgt werden.

Wir setzen mit einer Dicke von 2,2 cm auf Qualität jenseits üblicher Standards. Durch die außerordentlich massive Ausführung erreichen wir, dass sich die Bretter deutlich weniger wölben als dünnere Produkte. Außerdem lassen sich so die Bretter vielfach wiederverwenden.

Als Material hat sich in den letzten Jahren bei uns und unseren Kunden Zedernholz durchgesetzt. Das Holz verströmt angenehme Nuancen von Tannen- und Eukalyptusduft, die in einem würzigen Raucharoma aufgehen.

Anwendung

1. Vorbereiten:

Halten Sie für den späteren Einsatz eine Sprühflasche mit Wasser bereit, um bei eventueller Flammenbildung schnell reagieren zu können.

2. Anheizen:

Heizen Sie mit den Hauptbrennern die Hauptgrillfläche des Grills auf. Legen Sie das Räucherbrett anschließend mittig in die indirekte Grillzone, zwischen den beiden Hauptbrennern. Nach einigen Minuten beginnt die Rauchentwicklung. Achten Sie darauf, dass das Räucherbrett nicht Feuer fängt und löschen Sie ggf. ab.

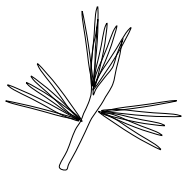
3. Grillen:

Schieben Sie das Räucherbrett in die mittlere Zone zwischen den beiden Hauptbrennern. Belegen Sie das Brett mit dem Grillgut und schließen Sie den Deckel. Die Intensität des Rauches können Sie über die Leistung der Hauptbrenner variieren. Regeln Sie die Hauptbrenner je nach gewünschter Gartemperatur.

Achten Sie darauf, dass das Brett nicht Feuer fängt und löschen Sie ggf. ab. Lassen Sie das Räucherbrett nach dem Grillen erkalten, bevor Sie es reinigen und verstauen. Stellen Sie sicher, dass das Räucherbrett keinen Brand auslöst.

Räuchertipps

- Für ein schwaches Raucharoma, können Sie die Oberfläche des Räucherbrettes kurz in Wasser tauchen, der entstehende Wasserdampf minimiert das Raucharoma.
- Spielen Sie mit zusätzlichen Aromen und Variationen.
Geben Sie beim Wässern beispielsweise Fruchtsaft, Wein, Bier oder Whisky hinzu.
- Je nachdem, welches Räuchergut Sie veredeln möchten, können Sie Olivenöl verwenden, um die Oberseite des Räucherbrettes unmittelbar vor dem Belegen mit dem Grillgut einzupinseln.
- Verwenden Sie das Brett mehrfach. Die massive Qualität erlaubt dies problemlos. Lassen Sie das Brett abkühlen und reinigen Sie es unter klarem Wasser mit einer Bürste und ohne Spülmittel. Anschließend einfach an der Luft trocknen lassen.



Original Smoking Plank (Cedar) (49,5 x 18 x 2,2 cm)

Flammkraft original smoking planks are perfectly matched to our grills and meet the requirements of professionals.

For example, salmon halves can be easily cooked to their full length. Also large rounds can be excellently supplied with smoked specialties.

With a thickness of 2.2 cm, we focus on quality beyond usual standards. Due to the extraordinarily solid design, we achieve that the boards bulge significantly less than thinner products. In addition, the planks can be reused many times.

In recent years, cedar wood has become the material of choice for us and our customers. The wood of cedar releases pleasant nuances of fir and eucalyptus, which merge into a spicy smoky aroma.

Usage

1. Preparation:

Keep a spray bottle filled with water handy for later use so that you can react quickly if flames appear.

2. Heating:

Heat the main grill surface of the barbecue with the main burners. Then place the smoking board in the front or rear area of the main grill surface directly above the burners. After a few minutes, smoke will begin to develop. Make sure that the smoking board does not catch fire and extinguish it if necessary.

3. Grilling:

Place the smoking board in the middle zone between the two main burners. Place the food on the board and close the lid. You can vary the intensity of the smoke by adjusting the position of the smoking board on the grill rack. Adjust the main burners according to the desired cooking temperature.

Make sure that the board does not catch fire and extinguish it if necessary. Allow the smoking board to cool after grilling before cleaning and storing it. Ensure that the smoking board does not cause a fire.

Smoking Tips

- For a mild smoky flavour, you can briefly dip the surface of the smoking board in water; the resulting steam will minimise the smoky flavour.
- Play around with additional flavours and variations. For example, add fruit juice, wine, beer or whisky when soaking.
- Depending on what you want to smoke, you can use olive oil to brush the top of the smoking board immediately before placing the food on it.
- The solid quality of the board means it can be used multiple times. Allow the board to cool and clean it under clear water with a brush and without detergent. Then simply leave it to dry in the air.