

Art.-Nr. 17-71709
Aroma-Grillplanke

Zedernholz

Neumärker[®]



Beschreibung

Das Grillen auf Holzplanken stammt ursprünglich von den Ureinwohnern Amerikas. Die Planken werden vor Gebrauch einfach in Wasser eingelegt und dann mit den Speisen auf dem Grillrost platziert. So erhalten Ihre Speisen einen subtilen Geschmack von geräuchertem Holz. Die Zedernholzplanken passen vor allem zu Lachs, Fisch und rotem Fleisch, die auf diese Weise besonders mild gegart werden und ihr robustes Aroma voll entwickeln können

Technische Daten



Breite x Tiefe x Höhe:

298 x 139 mm