

# Räucherofen Natürlich gesund!

barbecook®

Lebensmittel werden bereits seit langer Zeit geräuchert, und auch heute noch ist das Räuchern sehr beliebt. Während dies früher ein Verfahren war, um Speisen länger haltbar zu machen, steht heute zumeist der Genuss des typischen Räuchergeschmacks im Vordergrund. Räuchern ist außerdem die sauberste Art der Zubereitung von Fisch oder Fleisch, weil hierbei kein Fett oder Öl verwendet wird. Räuchern ist somit gesund und vermittelt das Gefühl von einer Rückkehr zum Ursprünglichen. Gleich zwei Themen, die dem heutigen Verbraucher am Herzen liegen.

- ✓ **Schönes und schmackhaftes Hobby**
- ✓ **Attraktiver Preis**
- ✓ **Es kann kalt und warm geräuchert werden**
- ✓ **Für Fleisch, Fisch, Schalentiere, Käse usw.**
- ✓ **Über das ganze Jahr**





Thermometer

Seitentüren



REGELBARE LUFTZUFUHR



HAKEN ZUM AUFHÄNGEN



CLIPS

## RÄUCHEROFEN

# 223.9850.000

- 3-teiliger Räucherofen auf Füßen
- Thermometer mit genauer Temperaturmarkierung
- Haken zum Aufhängen von z. B. Fisch
- Hitzebeständigen Handgriffen
- 2 Seitentüren aus Aluminium
- Emaillierte Holzkohlen- und Wasserschale
- 2 verchromte Roste (ø 40 cm) mit Handgriff
- Lackiertes Stahlblech
- ø 43,7 cm
- H: 82 cm
- Gewicht: 6,7 kg

## ZUBEHÖR



### RÄUCHERCHIPS APFEL

#223.9801.100

- Mild - ideal für Wild, Fisch, Geflügel
- 1 L - 310 g

### RÄUCHERCHIPS EICHE

#223.9802.100

- Medium - ideal für Schweinefleisch, Geflügel
- 1 L - 330 g

### RÄUCHERCHIPS HICKORY

#223.9803.100

- Stark - ideal für Spareribs, Braten
- 1 L - 270 g

[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)