**Popis produktu**

Máte radi údené chute, ale ešte nechcete investovať do kompletnej udiarne? Potom je pre vás určený box na údenie Barbecook BC-SMO-5019!

Udiaci box je kovová obdĺžniková nádoba s niekoľkými otvormi na veku. Box môžete naplniť údiacimi štiepkami a umiestniť ho do grilu. Dymová aróma cirkuluje a vytvára skutočné chuťové bomby!

Ako to funguje? Udiaci box sa používa s grilom, ktorý má veko. Veko zabezpečuje, že dym neuniká, ale cirkuluje vo vnútri grilu a dodáva jedlu dymovú chuť. Tá sa dosahuje nepriamou technikou grilovania. Ako presne to funguje? Najprv si vyberte dymovú príchuť, ktorú chcete jedlu dodať. To závisí od typu jedla, ktoré pripravujete na grile. Ak napríklad pripravujete ryby, ideálnou voľbou sú citrónové údené lupienky. Ak pripravujete chutné kurča, vyberte si dubové alebo jablkové údené lupienky. Je dôležité, aby ste údené lupienky pred vložením do údiarne najprv namočili do vody. Ak to neurobíte, dym môže mať horkú chuť. Vždy sa uistite, že údiace triesky sú dobre osušené. Ak sú príliš mokré, budú sa skôr dusiť ako dymiť. Teplo z grilu spôsobí, že drevo v údiacej škatuli začne dymiť a po približne 10 až 20 minútach sa z neho začne dymiť. Tento dym prechádza cez otvory vo veku a šíri sa vo vnútri grilu. Dym pomaly preniká do rôznych zložiek na grile. Nikdy neumiestňujte prísady priamo na údiaci box. Ak sa má jedlo dlhší čas nepriamo grilovať v rúre, môžete medzitým naplniť údiaci box údiacimi štiepkami. Tým sa zabezpečí nepretržitý vývoj dymu.

Udiaci box môžete používať s modelmi Barbecook Spring, Siesta a Stella. Všetky tieto plynové grily majú pod ľavým roštom vyhradený priestor, do ktorého môžete umiestniť udiarenský box.

Prečo sa uspokojiť len s grilovaním potravín? Dodajte pripravovaným pochúťkam jemnosť s údiacim boxom Barbecook.