



Woodstock copeaux de fumage



Conseils d'utilisation



Au préalable

Humidifier vos copeaux de bois Woodstock en les plongeant dans de l'eau pendant environ 30 minutes. Les retirer de l'eau et bien les égoutter.

Pour le fumage dans votre barbecue à bois



1 Réaliser un lit de braises puis y déposer 2 poignées de copeaux humides. Positionner les aliments à cuire sur la grille de cuisson.

2 Fermer le couvercle de votre barbecue pour que le fumage puisse commencer.



3 Ravitailler les braises en copeaux humides, plus ou moins régulièrement, selon le goût fumé souhaité, subtil à prononcé.

Pour le fumage dans votre barbecue à gaz, électrique ou même à bois

Si vous n'avez pas de boîte de fumage spécifique, vous pouvez en fabriquer une facilement. Prendre un carré de papier aluminium et déposer une poignée de copeaux en son milieu. Replier la feuille en paquet et percer des petits trous sur le dessus. Placez le paquet directement sur la source de chaleur, les trous vers le haut afin que la fumée puisse s'échapper quand le paquet sera chauffé par la source de chaleur.

Astuces : Pour encore plus de moelleux à vos grillades, vous pouvez rajouter dans votre fumoir, une barquette aluminium remplie de vin, de bouillon ou d'eau aromatisée avec des épices. Ainsi, au cours du fumage, se créeront des vapeurs qui garderont vos aliments extrêmement juteux et leur donneront encore plus de goût.

Règles de sécurité

Nettoyer son appareil de cuisson après chaque utilisation. Nous conseillons de se référer à la notice d'utilisation du fabricant de l'appareil.



• Conserver hors de portée des enfants et des animaux.



• Ne jamais utiliser de produits inflammables pour allumer ou activer votre feu.



• Pour votre santé et par respect de l'environnement, ne pas jeter de matière plastique dans votre appareil.



• Ne pas stocker à proximité d'une flamme ou d'une source de chaleur.



• Température de stockage maximum 40°C.