



Butcher Paper 61×61 cm 10 pcs.



Grill Club. Le Butcher Paper, papier de boucherie, est idéal pour la préparation de Pulled Pork, Beef Brisket, Spare Ribs et rôtis.

Numéro d'article 100684

Caractéristiques du produit

Le Butcher Paper est le compagnon idéal des amateurs de BBQ qui attachent de l'importance à un goût authentique et à une viande particulièrement juteuse. Le papier spécialement conçu est parfait pour envelopper les côtes, la poitrine, l'effiloché de porc ou d'autres grillades. Il protège les aliments de manière fiable, sans altérer le goût de la fumée.

Le fait d'envelopper la viande permet de la cuire dans son propre jus, ce qui donne des résultats particulièrement tendres et juteux. En même temps, la croûte reste croustillante, idéale pour une utilisation dans un fumoir, un barbecue à gaz, un barbecue au charbon de bois ou même dans un four.

Remarque :

Veuillez noter que le papier de boucherie ne doit pas être en contact direct avec une flamme nue. Si l'aliment est cuit dans le papier, le gril doit être utilisé au niveau le plus bas, de sorte qu'aucune flamme n'atteigne le papier. Cela permet d'assurer la sécurité tout en garantissant un résultat de grillade optimal.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

1 Image