

- de** Produktinformation
- en** Product information
- fr** Fiche produit
- cs** Informace o výrobku
- pl** Informacja o produkcie
- sk** Informácia o výrobku
- hu** Termékismertető

Artikelnummer | Product number | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám :
637 402

Oelkers MARKET IN GmbH
 Bahnhofstrasse 15
 82340 Feldafing / Germany

Tel.: +49 8157 90398-0
 E-Mail: info@market-in.de
 Web: www.mrbbbq.de

en Beech BBQ wood wraps

- Ideal for smoking pork, beef, game and lamb as well as fish, poultry, grilled cheese and vegetables
- For all barbecues and barbecue smokers

100% natural German beech wood. Shaved at a thickness of 0.7 mm and trimmed to size. The beech wood is steamed until it is elastic enough to be cut from the trunk.

Instructions for use

1. Soak the BBQ wood wraps and cord in water for about 30 minutes. This makes them easier to roll and prevents them from burning too quickly.
2. Then wrap them around the food and tie the resulting rolls closed using the cord.
3. Place the rolls onto the barbecue grate.
4. Close the lid (if your barbecue has one). This allows the smoke to envelop the rolls and to develop the subtle aromas with which it then suffuses the food.



If any of the rolls begin to burn, move them to the less hot periphery of the grate and close the lid to smother the fire. If applicable, turn off the burner on your gas barbecue.

Product information

Beech wood is the most popular smoking wood in Germany. Food smoked with beech wood retains its natural aroma while gaining a light, subtly smoky note. It also takes on a lemon-yellow colour. Beech wood is especially suitable for hot smoking and is the perfect all-rounder for refining cooked food.

de Buchenholz BBQ Wood-Wraps

- Ideal zum Räuchern von Schweine-, Rind-, Wild- und Lammfleisch sowie Fisch, Geflügel, Grillkäse und Gemüse
- Für alle Grillgeräte und BBQ-Smoker

100% naturbelassenes, reines, deutsches Buchenholz. Auf 0,7 mm geschält und auf Maß beschnitten. Das Buchenholz wird so lange gedämpft, bis es elastisch genug ist, um vom Stamm geschnitten zu werden.

Gebrauchsanweisung

1. Die BBQ Wood Wraps zusammen mit der Kordel für ca. 30 Minuten wässern. So lassen sie sich leichter rollen und fangen nicht so schnell an zu brennen.
2. Danach das Grillgut darin einwickeln und mit der Kordel verschließen.
3. Die fertigen Rollen direkt auf den Grillrost legen.
4. Den Deckel schließen (sofern vorhanden), damit der Rauch das Grillgut umschließen und seine feinen Aromen entfalten und übertragen kann.



Sollte eine Rolle anfangen zu brennen, verschieben Sie sie in den indirekten Grillbereich und schließen Sie den Deckel, um das Feuer zu ersticken. Gegebenenfalls den Brenner am Gasgrill abstellen.

Produkthinweise

Buchenholz ist das beliebteste Räucherholz in Deutschland. Lebensmittel, die mit Buchenholz geräuchert wurden, behalten ihr natürliches Aroma plus einer leichten, feinen Rauchnote. Das Grillgut erhält eine zitronengelbe Färbung. Buchenholz wird besonders zum Heißräuchern empfohlen und ist der perfekte Allrounder zum Veredeln von Gargut.

fr Wraps à fumer en bois de hêtre pour barbecue

- Parfaits pour fumer le porc, le bœuf, le gibier et l'agneau ainsi que le poisson, la volaille, le fromage à griller et les légumes
- Compatibles avec tous les grills et barbecues

100% pur bois de hêtre naturel d'origine allemande. Découllés du tronc en lamelles de 0,7 mm d'épaisseur et coupés aux dimensions. Le bois de hêtre est étuvé jusqu'à ce qu'il soit suffisamment élastique pour être coupé du tronc.

Mode d'emploi

1. Faites tremper les wraps à fumer en bois pour barbecue avec la cordelette pendant environ 30 minutes. Mouillés, ils sont plus faciles à rouler et ne brûlent pas aussi vite.
2. Enveloppez l'aliment à griller et fermez avec la cordelette.
3. Déposez les rouleaux directement sur la grille du barbecue.
4. Fermez le couvercle (le cas échéant) pour que les aliments baignent dans la fumée et puissent développer ses arômes délicats.



Si un rouleau commence à prendre feu, sortez-le des flammes et fermez le couvercle pour étouffer le feu. Dans le cas d'un barbecue à gaz, éteignez le brûleur.

Informations sur le produit

Le bois de hêtre est le bois de fumage le plus populaire en Allemagne. Les aliments fumés au bois de hêtre conservent leur arôme naturel tout en développant un léger et fin fumet. Les aliments grillés prennent une coloration jaune citron. Le bois de hêtre est particulièrement recommandé pour le fumage à chaud. Il est parfait pour affiner les aliments à cuire.

CS BBQ papír z bukového dřeva

- Ideální k uzení nejen vepřového, hovězího a jehněčího masa, ale také zvěřiny, ryb, drůbeže a zeleniny
- Vhodné pro všechny typy grilů a BBQ smokery

100% přírodní, čisté německé bukové dřevo. Loupané na 0,7 mm a ořezané na požadovanou velikost. Bukové dřevo se napařuje, dokud není dostatečně pružné, aby se dalo z kmene odříznout.

Návod k použití

1. BBQ papír společně s provázkem na cca 30 minut namočte do vody. Díky tomu ho můžete snadněji srolovat, navíc nebude tak rychle hořet.
2. Poté zabalte jídlo do papíru a papír zavažte provázkem.
3. Připravené rolky položte přímo na grilovací rošt.
4. Zavěte víko grilu (pokud je k dispozici), aby kouř mohl obklopit jídlo a rozvinout a přenést své jemné aroma.



Pokud začne některá z rolek hořet, posuňte ji mimo hlavní oblast grilu a zavěte víko, aby oheň uhasl. Případně vypněte hořák plynového grilu.

Informace o výrobku

Bukové dřevo je v Německu nejoblíbenějším dřevem pro uzení. Potraviny, které jsou uzeny na bukovém dřevě, si zachovávají své přirozené aroma a navíc získávají jemnou, kouřovou notu. Grilované jídlo získá citronově žluté zbarvení. Bukové dřevo se doporučuje zejména pro uzení za tepla a je ideální ke zdokonalení vařených pokrmů.

pl BBQ Wood-Wraps z drewna bukowego

- Idealne do wędzenia wieprzowiny, wołowiny, dziczyzny i jagnięciny, jak również ryb, drobiu, grillowanych serów i warzyw
- Do wszystkich grilli i smokarów BBQ

100% naturalnego, czystego, niemieckiego drewna bukowego. Grubość 0,7 mm, przycięte na wymiar. Drewno bukowe jest parzone, aż stanie się na tyle elastyczne, że może być skrawane z pnia.

Instrukcja użytkowania

1. Zamoczyć BBQ Wood Wraps wraz ze sznurkiem przez ok. 30 minut. Dzięki temu łatwiej będzie je zwinąć i nie będą się tak szybko przypalać.
2. Następnie zawinąć żywność w BBQ Wood Wraps i zawiązać sznurkiem.
3. Gotowe rolki położyć bezpośrednio na ruszcie grilla.
4. Zamknąć pokrywę (w przypadku grilla z pokrywą), tak aby dym mógł otulić grillowaną żywność, uwolnić delikatny aromat i przenieść go na grillowaną żywność.



Jeśli jedna z rolek zacznie się przypalać, przełóż ją do obszaru grillowania pośredniego i zamknąć pokrywę, aby zdusić ogień. Ewentualnie wyłączyć palnik na grillu gazowym.

Informacje o produkcie

Drewno bukowe jest najbardziej popularnym drewnem wędzarniczym w Niemczech. Żywność wędzona drewnem bukowym zachowuje swój naturalny aromat wzbogacony o lekką, subtelną nutę dymu. Grillowane potrawy nabierają cytrynowożółtego koloru. Drewno bukowe jest szczególnie polecane do wędzenia na gorąco i jest doskonałym, uniwersalnym materiałem do uszlachetniania potraw.

SK Drevené barbecue plátky z bukového dreva

- Ideálne na údenie bravčového a hovädzieho mäsa, diviny, jahňacieho mäsa, ako aj rýb, hydiny, syra na grilovanie a zeleniny
- Pre všetky grily a barbecue udiarne

100% prírodné, čisté, nemecké bukové drevo. Vyrezané s hrúbkou 0,7 mm a orezané na mieru. Bukové drevo sa napaľuje dovtedy, kým dostatočne nespzužnie, aby ho bolo možné odrezať od kmeňa.

Návod na použitie

1. Drevené barbecue plátky namočte spoločne so šnúrkou na cca 30 minút. Takto sa nechajú ľahšie zvinúť a nezačnú tak rýchlo horieť.
2. Potraviny, ktoré budete grilovať, do nich potom zabaľte a previažte šnúrkou.
3. Hotové závitky položte priamo na grilovací rošt.
4. Zavrite veko (ak je k dispozícii), aby sa dym mohol rozložiť okolo grilovaných potravín, ako aj rozviť a preniesť ich jemné vône.



Ak závitok začne horieť, odsuňte ho do oblasti nepriameho grilovania a uzavrite veko, aby ste uhasili oheň. Ak je to potrebné, vypnite horák na plynovom grile.

Upozornenia týkajúce sa výroby

Bukové drevo je v Nemecku najobľúbenejším drevom na údenie. Potraviny, ktoré boli údené bukovým drevom, si zachovávajú svoju prírodnú vôňu vrátane ľahkého, jemného dymového nádychu. Grilované potraviny získavajú citrónovožlté sfarbenie. Bukové drevo je mimoriadne vhodné na údenie horúcim dymom a je dokonalým univerzálnym pomocníkom na úpravu jedál.

hu Bükkfa füstölő wrap lapok

- Ideális sertés-, marha-, vad- és birkahús, valamint hal, szárnyasok, grillsajt és zöldség füstölésére
- Minden grillkészülékhez és szmókerhez használható

100% természetes, tiszta, német bükkfából. 0,7 mm vastag, méretre vágott. A bükkfát addig gőzölük, amíg elég rugalmas lesz ahhoz, hogy le lehessen vágni a törzsről.

Használati útmutató

1. Áztassa be a füstölő wrap lapokat a zsinórral együtt kb. 30 percre. Így könnyebb lesz feltekerni, és nem kezd el olyan hamar égni.
2. Ezután tekerje bele a grilleznivalót, és kösse át a zsinórral.
3. A kész tekercset helyezze közvetlenül a grillrácsra.
4. Tegye rá a fedelet (ha van), így a füst körbeveszi az ételt, és átadhatja, kibontakoztathatja finom aromáját.



Ha valamelyik tekercs meggyulladna, akkor tolja át azt az indirekt részre, majd tegye rá a fedelet, hogy elfojtsa a tüzet. Szükség esetén zárja el a gázgrill lángját.

Termékismertető

A bükkfa a legkedveltebb füstölőfa. Ha az ételt bükkfával füstöljük, az megtartja természetes aromáját, és kap hozzá egy könnyed, finom füstös ízt. A grillélt citromsárga színezetet kap. A bükkfát különösen forró füstöléshez ajánlják, és mindenféle sütnivalóhoz tökéletesen illik.