

RÄUCHERMAX



1. Schublade mit Tropfblech entnehmen



2. Schublade mit ca. 250g staubfreiem Räuchermehl füllen



3. Roste befüllen (auch mehrere möglich)



4. Entlüftung im Deckel öffnen



5. Räuchermehl mit Holzkohleglut oder **etwas** Brennspritus entzünden u. Tropfblech aufstecken



Achtung: eine Befuerung ist beim Kaltträuchern nicht nötig!



Gartengrillkamin Duo Typ3 exklusiv Plus mit eingeschwenktem Räuchermax (für Typ 2 und 3 lieferbar)



Vorher: gepökelte Filets, Sohleier, rohe Bratwürste und Schnittkäse



Ergebnis nach 20 Minuten **kleinem** Feuer und 4 Stunden kalt räuchern

Das Original bei:
 Girse design, Diebrocker Straße 10, 32051 Herford, Tel:05231 20907, Fax 05231 21629
www.girse-design.de