EINFACH RÄUCHERN

SMOKEY MOUNTAIN COOKER ™

- **SMOKEN** statt RÄUCHERN
- **Intensiverer Geschmack** durch längere Räucherdauer
- Langsamer Prozess mit **intensivem Rauchgeschmack**
- Langsames Garen = **saftiges Fleisch**
- Temperatur 90 – 120 °C
- Dauer ab 3 Stunden bis zu mehreren Tagen