



2014-02-17 14:08 CET

## Röklådan - Röksmak så som du vill ha det

Med denna Röklåda kan du preparera maten och ge den en god röksmak på ett enkelt och naturligt sätt. Placera valfria rökpellets eller lövvedsflisor i den rostfria hållaren, tänd dem och vänta tills det börjar ryka. Placera sedan köttet, fisken eller grönsakerna på grillen och stäng grillocket. Hur mycket smak maten får beror på röktiden (15-30 minuter för lätt röksmak och 45-60 minuter för stark smak). Efter det, tänd grillen och grilla som du normalt brukar göra.

Material rostfritt stål.

OBS! Pellets/flisor ingår ej.

- Rökig smak på ditt kött, fisk och grönsaker
- Använd lövträflisor eller pellets
- Rostfritt stål med non-stick lager

<http://www.smartasaker.se/roklada-till-grillen.html>

---

SmartaSaker säljer smarta, funktionella, finurliga, praktiska och innovativa prylar. Här hittar du smarta problemlösare och roliga presenter till dig själv och dina nära. En stor del av vårt sortiment är svenska innovationer så du kommer med all säkerhet att upptäcka många nya, unika och extra smarta prylar.

## Kontaktpersoner



### **Hedvig Spångmark**

Presskontakt

Content manager

hedda@smartasaker.se