

# Räuchern wie die Profis

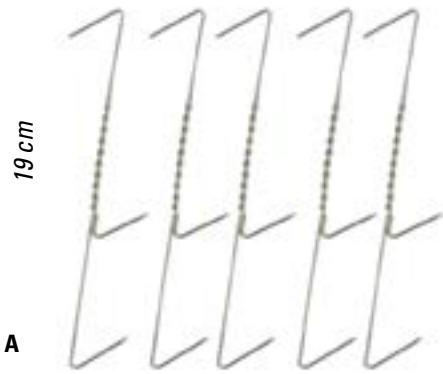
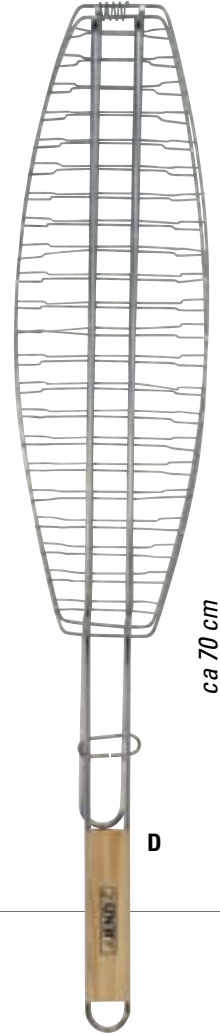


Bild-Nr.	Bestell-Nr.	Größe	Inhalt
<b>A</b>	<b>Räucherhaken</b> , rostfrei, sehr praktisch! Länge: 19 cm 8872 000		5 St./SB
<b>B</b>	<b>Thermometer</b> – zum Einbau in Räucheröfen. Anschluss-Durchmesser: 14 mm 8618 000		
<b>C</b>	<b>Fischgriller</b> , rostfreie Qualität. 8875 000	klein	
<b>D</b>	<b>Fischgriller</b> , rostfreie Qualität. 8876 002	groß	
<b>E</b>	<b>Fisch-Filetierbrett</b> , extra Groß. Exzellente Verarbeitung 8880 000	61 x 14,5 cm	
<b>F</b>	<b>Fisch-Filetierbrett</b> . Leicht waschbar, geruchsneutral und rutschfest. Exzellente Verarbeitung mit rutschfesten Füßen. 8880 002	52 x 18 cm	



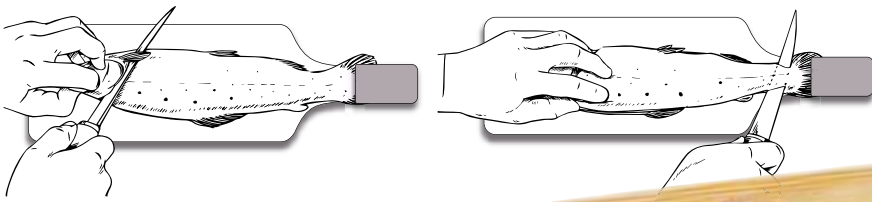
ca 40 cm

C

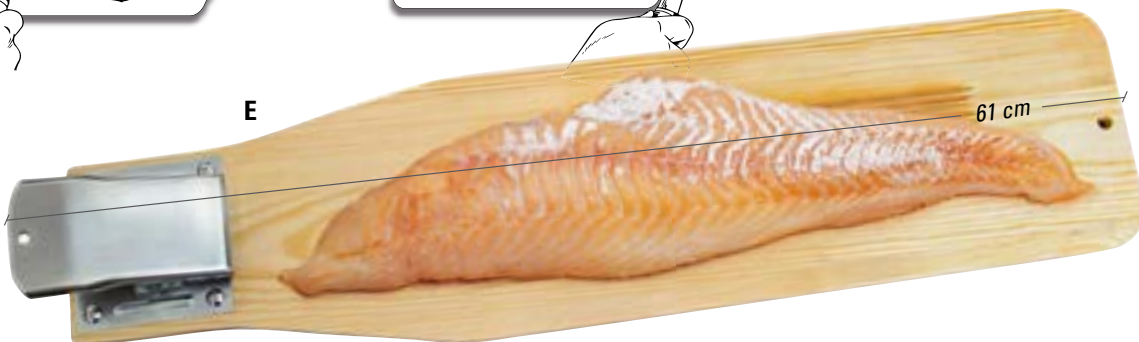


ca 70 cm

D



E



61 cm



F

52 cm



Bild-Nr.	Bestell-Nr.	Typ	Größe
<b>A</b>	<b>JENZI®-Räucherlauge</b> , naturrein. Einmal getestet – immer wieder verwendet. Sie werden staunen!		
	8066 000	Das Original!	700 g/Beutel
	8066 001	Smoke/BBQ	700 g/Beutel
<b>B</b>	<b>JENZI®-Räuchermehl</b> . Ein Produkt, das seinen Namen verdient. Besonders feine Qualität, naturrein.		
	8065 000		600 g/Beutel
<b>C</b>	<b>Bratfisch-Gewürz</b> Ob Forelle, Hecht Lachs oder Dorsch – Fischarten gibt es viele und jeder hat seinen eigenen Favoriten. Das JENZI Bratfisch-Gewürz gibt Ihrem gegrillten, gebratenen oder gebackenen Fisch einen leckeren Geschmack mit einer würzigen Note. Den gewünschten Fisch hierzu einfach von beiden Seiten mit dem Gewürz einreiben. Das Bratfisch-Gewürz (zum Würzen von Fischen) ist bereits jetzt schon ein Klassiker neben der legendären JENZI Räucherlauge (zum Räuchern von Fischen). Lieferung im 3-stufigen Streueinsatz (fein, grob, offen).		
	8797 001	Bratfisch-Gewürz	125 g/Dose

