



DYMBOX.NL



DE BESTE
ROOKGENERATOR
VAN DIT MOMENT
PRODUCTEN BROCHURE

INLEIDENDE INFORMATIE

Het roken van voedsel wordt al eeuwen gedaan. Vroeger meer vanwege de conserverende werking, tegenwoordig vooral voor de heerlijke rookmaak. Restaurants hebben steeds vaker huisgerookte gerechten op het menu staan en onder de thuis-/hobbykoks wordt ook steeds meer "gerookt".

Het roken van voedsel is erg leuk, helemaal niet moeilijk en geeft een heerlijke smaak aan vele gerechten.

Welke gerechten kun je roken?

Eigenlijk kun je zo'n beetje alles roken wat je lekker vindt. Denk aan rundvlees of gevogelte. Ook vis (zalm, witvis en schaal- en schelpdieren), groenten of aardappelen, zelfs fruit en kazen kunnen een verrassend resultaat opleveren.

Roken met chunks of snippers?

Het antwoord hangt af van hoe lang je van plan bent te gaan roken. Voor een korte bereidingstijd

zoals bij biefstuk, vis of kip werken houtsnippers het beste omdat het kleine stukjes hout zijn die snel ontbranden en ook weer vrij snel uitbranden.

Als je een lange, langzame rooksessie hebt gepland voor bijvoorbeeld pulled pork, spareribs of brisket, dan zijn chunks een betere keuze. Deze vuistgrote stukken hout zullen urenlang gestaag branden in een barbecue.



ROOKHOUT CHUNKS



EIKEN

Perfect voor
het roken van:



BEUKEN

Perfect voor
het roken van:



CITRUS

Perfect voor
het roken van:



KERS

Perfect voor
het roken van:



PEER

Perfect voor
het roken van:



RODE WIJN

Perfect voor
het roken van:





ESDOORN

Perfect voor het roken van:



HICKORY

Perfect voor het roken van:



OLIJF

Perfect voor het roken van:



WHISKEY

Perfect voor het roken van:



WALNOOT

Perfect voor het roken van:



APPEL

Perfect voor het roken van:



ELS

Perfect voor het roken van:



ROOKHOUT SNIPPERS



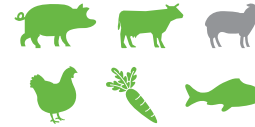
APPEL

Perfect voor het roken van:



BEUKEN

Perfect voor het roken van:



EIKEN

Perfect voor het roken van:



KERS

Perfect voor het roken van:



PEER

Perfect voor het roken van:



PRUIM

Perfect voor het roken van:





WHISKEY

Perfect voor het roken van:



ELS

Perfect voor het roken van:



ESDOORN

Perfect voor het roken van:



PIZZA HOUT



◀ **PIZZABEUKEN**
PIZZAEIKEN ▶
Perfect voor gebruik in de pizza oven!



ROOKHOUT SMAKEN GIDS



Eik	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Beuk	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Appel	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kers	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Peer	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>			
Els	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Esdoorn	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hickory	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Olijf		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Whiskey	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pruim	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	



ONLINE

Kijk op dymbox.nl voor het gehele assortiment rookhout, rookgeneratoren, tips en recepten!



GIFT VOUCHER

€ 5,-

TE BESTEDEN OP AL HET
ROOKHOUT VAN **DYMBOX.NL**

- Voorwaarden:**
- Deze voucher is te gebruiken op het rookhout assortiment van Dymbox.nl.
 - Niet inwisselbaar voor contanten of geldig i.c.m. andere acties.
 - Maximaal 1 voucher per bestelling.
 - Minimale besteding € 50,-



GIFT VOUCHER

€ 10,-

TE BESTEDEN OP AL HET
ROOKHOUT VAN **DYMBOX.NL**

- Voorwaarden:**
- Deze voucher is te gebruiken op het rookhout assortiment van Dymbox.nl.
 - Niet inwisselbaar voor contanten of geldig i.c.m. andere acties.
 - Maximaal 1 voucher per bestelling.
 - Minimale besteding € 70,-

We zijn erg benieuwd naar foto's van je rooksessie. Stuur ze naar info@dymbox.nl of deel ze op onze Facebook of Instagram pagina. Gebruik daarvoor de #Dymboxnl.

 dymbox.nl

 info@dymbox.nl   [@dymboxnl](https://www.instagram.com/dymboxnl)