

Planchette en cèdre pour Big Green Egg pour un barbecue fumé et parfumé.



Idéale pour sublimer poissons et viandes au barbecue avec une touche boisée

Envie d'apporter une note fumée délicate à vos cuissons au barbecue ? La planchette en cèdre Big Green Egg est l'accessoire indispensable pour parfumer vos filets de poissons, magrets ou légumes, tout en préservant leur tendreté. Naturellement aromatique, le bois de cèdre libère des arômes subtils qui enrichissent vos préparations, sans ajout de matière grasse.

Pourquoi adopter la planchette en cèdre Big Green Egg

- Saveurs boisées authentiques pour des cuissons tout en finesse
- Idéale pour les filets de poisson, viandes blanches, légumes ou même tofu
- Compatible avec tous les barbecues Big Green Egg
- Utilisation simple : il suffit d'immerger la planchette 15 minutes dans l'eau froide avant la cuisson
- Réutilisable jusqu'à 15 fois, selon l'intensité de chauffe et les soins apportés
- Permet une cuisson indirecte, tout en évitant que les aliments n'attachent à la grille

Entretien facile pour une utilisation prolongée

Après chaque utilisation :

- Laissez refroidir la planchette
- Brossez-la à l'eau claire sans produit
- Séchez-la à l'air libre
Conservez-la à l'abri de l'humidité pour préserver sa qualité.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	28 cm
Conditionnement	Paquet de 2

Matière	Cèdre
---------	-------