# Butcher Paper 61×61 cm 10 Stk.

1 Bild

**Grill Club. Das Butcher Paper, Metzger Papier, eignet sich ideal bei der Zubereitung von Pulled Pork, Beef Brisket, Spare Rips und Braten.**

Artikelnummer 100684

Produktmerkmale
Das Butcher Paper ist der ideale Begleiter für BBQ-Liebhaber, die Wert auf authentischen Geschmack und besonders saftiges Fleisch legen. Das speziell entwickelte Papier eignet sich perfekt zum Einwickeln von Rippchen, Brisket, Pulled Pork oder anderen Grillgerichten. Es schützt das Gargut zuverlässig, ohne den Rauchgeschmack zu beeinträchtigen.

Durch das Einwickeln wird das Fleisch im eigenen Saft gegart, was zu besonders zarten und saftigen Ergebnissen führt. Gleichzeitig bleibt die Kruste knusprig, ideal für den Einsatz im Smoker, Gasgrill, Holzkohlegrill oder sogar im Backofen.

Hinweis:
Bitte beachten Sie, dass das Butcher Paper nicht in direkten Kontakt mit offenem Feuer geraten darf. Wird die Speise im Papier gegart, muss der Grill auf der niedrigsten Stufe betrieben werden, sodass keine Flammen an das Papier gelangen. Dies dient der Sicherheit und sorgt gleichzeitig für ein optimales Grillergebnis.

Produktspezifikationen
Fragen zum Produkt (0)

© Landi 2025