



Klassieke rookoven

Begin uw avontuur met traditionele gerookte producten, ontdek unieke en vooral belangrijkste, natuurlijke smaken. Ontdek hoe makkelijk het is om te roken met Borniak.



BBQ ROOKOVEN

Rookovens voor Amerikaanse barbecue liefhebbers kunnen temperaturen tot 150 °C (~ 300 °F) gedurende.

Generatoren en Rookmot

Het hart van onze rookovens is de rookgenerator. Het heeft een beslissende invloed op het succes van het roken - het zorgt voor een gelijkmatige werking bij het smeulen van de houtspaanders.

Het type houtsnippers beïnvloedt smaak, kleur en aroma.



Accessories

Heeft u speciale haken nodig of extra rekken voor uw gerookte producten? Of misschien bent u geïnteresseerd in een draadloze thermometer? Bekijk dan ons aanbod aan accessoires.



Rook keuken

Naalden voor injectie, netten en draden voor voedsel, evenals een unieke serie specerijen rechtstreeks van Borniak - voor elke chef van de rookkeuken.

