



Klassieke rookoven

Begin uw avontuur met traditionele gerookte producten, ontdek unieke en natuurlijke smaken. Ontdek hoe makkelijk het is om te roken met Borniak. Max temp. 120 graden.



BBQ rookoven

De BBQ rookoven voor de echte BBQ liefhebbers. Max temp. 150 graden. Met deze rookoven kan je veel kanten op, bereid een stukje rib, zalm of een lekkere saus. Warm en koud. Makkelijk in gebruik.



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 rookmot.

Het type rookmot beïnvloed de 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

Verschillende kruiden voor het bereiden van eten, een ruime keuze aan rookmot en nog veel meer.

Voor elke chef van de rookkeuken.

