

Grillplanka

Al samt röd och vit ceder

Sätter smak och färg på anrättningen!

Fumus grillplankor finns i många träslag, var och ett med sin egna karaktär.

Röd och vit ceder sätter en speciell prägel på det du grillar mycket delikat!

Den svenska alen är en klassisk smaksättare som alla uppskattar. Skölj av och blötlägg plankan ca 1 timme före användande.

Fungerar utmärkt med fisk, skalldjur, kyckling och grönsaker.

Även kött går bra om man förgrillar lite innan man lägger köttet på plankan



Cedergrillad laxfile'