

Bradley Smoker i Sverige

Bradley Smoker introducerades i Sverige år 2005 och är idag ett självklart val för användare inom vitt skilda specialområden inom rökta livsmedel.

Intresset för matlagning utomhus har ökat markant under de åren. Om man ser till Bradley Smokers ursprung och Bradley Technologies hemvist, British Columbia på Canadas västkust, så är det den nordamerikanska traditionen av rökt mat som tagit Bradley Smoker till marknaden. "Barbequerätter" med smak av rök är vanligt i Nordamerika. Bradley Smoker tog rökning till en ny nivå genom att erbjuda kontroll, bekvämlighet och repererbarhet av vad som *tidigare* alltid omfattats av ständigt "passande" och viss del hemlighetsmakeri på bakgården.

Bradley Smoker är ett rökskåp för alla säsonger och tilltalar de som alltid önskat sig en enkel och pålitlig metod att röka mat. Se listan till höger med användare. Men du ska snart upptäcka att även om du mestadels använder röken till huvudsakligen en sak finns det inget som hindrar dig från att ibland prova att röka annan mat också. Om du till vardags röker skinka finns det inget som hindrar dig från att kallröka lite lax till jul, eller lättroka revbensspjällen innan du lägger dem på grillen. Allt med utmärkt resultat