



**RÄUCHER**<sup>®</sup>  
K Ö N I G



Räuchersortiment



# RÄUCHERN - DIE NATÜRLICHSTE ART DER KONSERVIERUNG & AROMATISIERUNG

**R**äuchern ist ein altes Verfahren zum Haltbarmachen und Aromatisieren von Lebensmitteln wie Fleisch, Wurst, Fisch und Käse. Die Lebensmittel werden vorbereitend eingesalzen oder gepökelt und anschließend über längeren Zeitraum einem Holzfeuerrauch - z.B. glimmenden Spänen - ausgesetzt. Dieser Prozess senkt den Wassergehalt des Nahrungsmittels um 10 bis 40 %, was die konservierenden Eigenschaften hervorruft. Speck, Schinken und Käse werden so nicht nur haltbar gemacht, sondern bekommen so ihr unverwechselbares Aroma.

**E**s gibt vorrangig drei Arten des Räucherns;

- ◇ Kalträuchern - dabei wird das Räuchergut bei 15° bis 25° C geräuchert, was mit 2 bis 3 Tagen am Längsten dauert, dadurch aber relativ lange haltbar macht.
- ◇ Warmräuchern - hier liegen die Temperaturen zwischen 25° bis 50° C. Kühl gelagert halten sich die Lebensmittel danach mehrere Wochen. Die Räucherzeit beträgt 8 bis 12 Stunden.
- ◇ Heißräuchern - bei 50° bis 80° C dauert der Vorgang oftmals nur 2 bis 3 Stunden, Fleisch und Wurst sind aber nicht so lange haltbar.

**E**s ist unser Ziel, hochwertige und benutzerfreundliche Produkte anzubieten, die es selbst Anfängern ermöglichen, gute Räucherergebnisse zu erzielen. Unsere Produkte sind natürlich und unbelastet.

## INHALTSVERZEICHNIS

Kaltrauchgeneratoren & -erzeuger	— 3
Räucheröfen	— 6
Grill- & Räucherzubehör	— 13
Räuchermehle & Räucherspäne	— 18
Räucherhaken	— 22





## KALTRAUCHGENERATOR IN 3 GRÖSSEN

RKG-1000024-KG30	Höhe 27 cm	2-3 Std. Rauchzeit
RKG-1000025-KG50	Höhe 47 cm	6-7 Std. Rauchzeit
RKG-1000026-KG70	Höhe 67 cm	14-16 Std. Rauchzeit

Das Kalträuchern erfolgt bei Temperaturen zwischen 5 bis 25 °C um Lebensmittel wie z.B. Fisch, Fleisch, Schinken oder Speck länger haltbar zu machen.

Im Lieferumfang enthalten ist neben dem Kaltrauchgenerator eine elektrische Doppel-Membranpumpe, stufenlos regulierbar bis 3,5 L/min, sowie ein Luftschlauch mit Doppel-Membran-Adapter.



4 Watt / 220 - 240 Volt



Durchmesser: 9 cm  
Rauchrohr Länge: 18 cm  
Standfuß Durchmesser: 19 cm



Edelstahl / Messing / Holz



Kaltrauchgeneratoren

## KALTRAUCHERZEUGER SINGLE

RKG-1000130-KESM      Größe M      bis zu 24 Std. Rauchzeit  
RKG-1000131-KESL      Größe L      bis zu 24 Std. Rauchzeit

Mit unseren Kaltraucherzeuger Single ist es möglich, den eigenen Grill in eine Räucherkammer zu verwandeln. Sie können mit nur ca. 500 g Räuchermehl bis zu 24 Stunden kalträuchern!

Durch die spezielle Formgebung entsteht bei ausreichender Luftzufuhr kein Schwelbrand. Das Räuchermehl verglimmt gleichmäßig - somit wird im Gegensatz zu anderen handelsüblichen Kaltraucherzeugern eine kontinuierliche Raucherzeugung garantiert. Die gelochte Bauform ist nicht nur leicht mit einer Drahtbürste zu reinigen, sie verhindert auch Kondenswasserbildung und somit feuchtes Räuchermehl. Das stellt ein systematisch gutes und durchgängiges Rauchverhalten sicher und Ihr Räuchergut erhält so sein einzigartiges Aroma.

Kerze und Räucherspäne sind nicht enthalten.



Länge:            M: 21,5 cm / L: 27,5 cm  
Breite:            M: 20,5 cm / L: 27,5 cm  
Höhe:             M: 4,5 cm / L: 4,5 cm



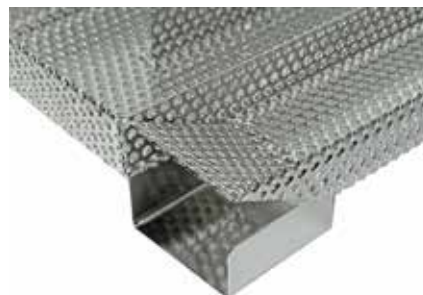
Edelstahl



RKG-1000130-KESM



RKG-1000131-KESL



Kaltraucherzeuger

## KALTRAUCHERZEUGER DUO

RKG-1000132-KEDM      Größe M      bis zu 48 Std. Rauchzeit  
RKG-1000133-KEDL      Größe L      bis zu 48 Std. Rauchzeit

Bei der Herstellung unserer Kaltraucherzeuger Duo achten wir besonders auf hochwertige Materialien wie zum Beispiel Edelstahl. Der rostet nicht, ist somit nachhaltig und lässt sich ganz einfach mit einer Drahtbürste reinigen.

Durch die 8 Räucherkammern und die spezielle Formgebung entsteht bei ausreichender Luftzufuhr kein Schwelbrand, sondern ein gleichmäßiges Verglimmen des Räuchermehl. Das sorgt für eine kontinuierliche Raucherzeugung, die unser Produkt so einzigartig macht. Dank der gelochten Bauform wird Kondenswasserbildung und somit feuchtes Räuchermehl vermieden. Dies sichert ein gleichbleibend gutes und durchgängiges Rauchverhalten.

Kerzen und Räucherspäne sind nicht enthalten.



Länge:                    M: 34,5 cm / L: 35 cm  
Breite:                    M: 20,5 cm / L: 27 cm  
Höhe:                    M: 4,5 cm / L: 4,5 cm



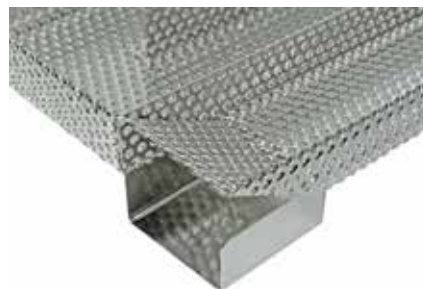
Edelstahl



RKG-1000132-KEDM



RKG-1000133-KEDL



Kaltraucherzeuger



## XXL TISCHRÄUCHEROFEN

RKG-1000017-TRO

Mit diesem Tischräucher-Grillofen aus Edelstahl ist das lebensmittelgerechte Räuchern und Grillen von Fisch, Fleisch und Käse jetzt noch einfacher. Die beiden verchromten Grillroste, die übereinander in der Räucherammer gestapelt werden können, bieten Platz für bis zu acht Forellen.

Ein regulierbarer Rauchabzugschieber am Deckelgriff sowie zwei Doppelbrenner mit Deckel sorgen für optimal regulierbare Wärme. Dieser Räucherofen wird mit Spiritusbrennern betrieben, die im Lieferumfang enthalten sind. Separat kann der Tischräucherofen auch mit Brennpaste betrieben werden.



Länge: 43 cm  
Breite: 27 cm  
Höhe: 20 cm



Edelstahl



Räucheröfen



## RÄUCHEROFEN VERZINKTER STAHL, 80 cm

RKG-1000186-RSG80GS

Unser Räucherschrank ermöglicht Ihnen das schonende Garen und Konservieren von Fisch, Fleisch, Wurst oder auch Käse.

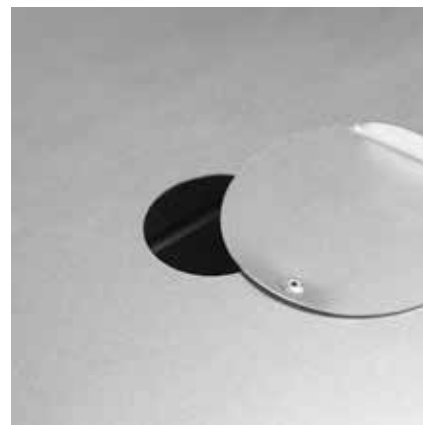
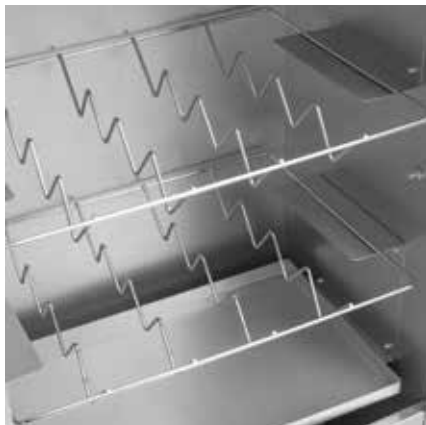
Wir empfehlen unsere ausgesuchten Räuchermehle und Räucherchips, um bei 25 - 90 °C ein unverwechselbar gutes Räucherergebnis zu erzielen. Ob direkt über Buchenholz oder mittels einer unserer optional erhältlichen Elektroheizungen, immer werden die Ergebnisse Sie begeistern.



Länge: 44 cm  
Breite: 28 cm  
Höhe: 80 cm



verzinkter Stahl



Räucheröfen

## RÄUCHEROFEN VERZINKTER STAHL, 120 cm

RKG-1000190-RSG120GS

Unser Räucherschrank ermöglicht Ihnen das schonende Garen und Konservieren von Fisch, Fleisch, Wurst oder auch Käse.

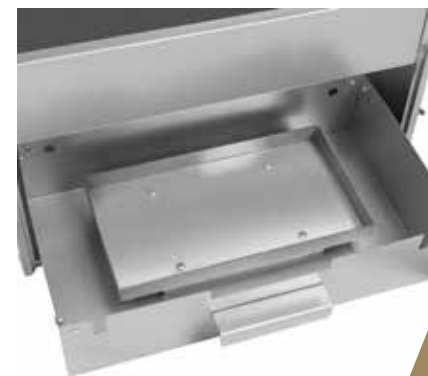
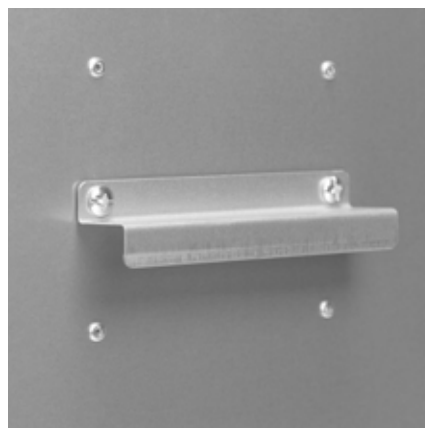
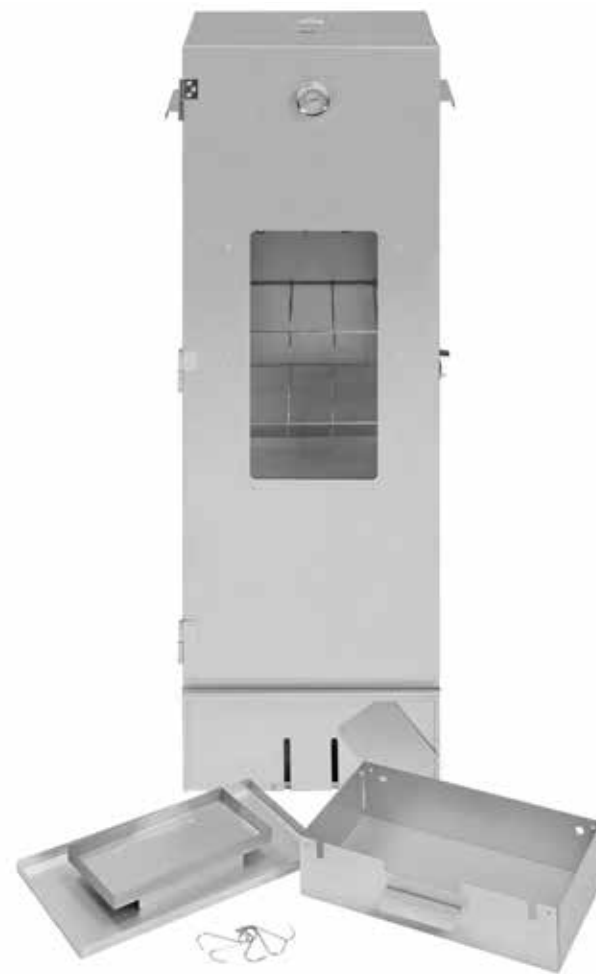
Wir empfehlen unsere ausgesuchten Räuchermehle und Räucherchips, um bei 25 - 90 °C ein unverwechselbar gutes Räucherergebnis zu erzielen. Ob direkt über Buchenholz oder mittels einer unserer optional erhältlichen Elektroheizungen, immer werden die Ergebnisse Sie begeistern.



Länge: 44 cm  
Breite: 28 cm  
Höhe: 120 cm



verzinkter Stahl



Räucheröfen



## RÄUCHEROFEN EDELSTAHL MIT GLASSCHEIBE, 110 cm

RKG-1000197-RSG110SS

Dieser XXL-Räucherschrank ist ideal zum Räuchern und Garen von Fischen, Fleisch und Schinken.

Das Räuchergut kann liegend oder hängend geräuchert werden. Für die liegende Räucherung stehen Ihnen 2 Fischkörbe zur Verfügung (für bis zu 20 Fische). Für die hängende Räucherung stehen Ihnen 6 Haken zur Verfügung.

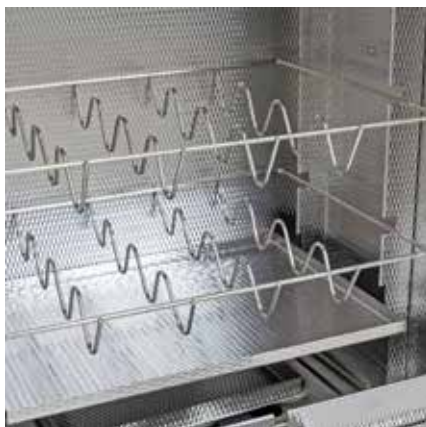
Dieser Räucherschrank wird mit Holz oder Holzkohle betrieben. Optional kann man den Ofen auch mit einer Elektroheizung oder einer Gasheizung betreiben.



Länge: 46 cm  
Breite: 28,5 cm  
Höhe: 110 cm



polierter Edelstahl



Räucheröfen

## RÄUCHEROFEN EDELSTAHL MIT GLASSCHEIBE, 80 cm

RKG-1000198-RSG80SS

Dieser XXL-Räucherschrank ist ideal zum Räuchern und Garen von Fischen, Fleisch und Schinken.

Das Räuchergut kann liegend oder hängend geräuchert werden. Für die liegende Räucherung stehen Ihnen 2 Fischkörbe zur Verfügung (für bis zu 20 Fische). Für die hängende Räucherung stehen Ihnen 6 Haken zur Verfügung.

Dieser Räucherschrank wird mit Holz oder Holzkohle betrieben. Optional kann man den Ofen auch mit einer Elektroheizung oder einer Gasheizung betreiben.



Länge: 46 cm  
Breite: 28,5 cm  
Höhe: 80 cm



polierter Edelstahl



Räucheröfen



## RÄUCHEROFEN EDELSTAHL, 120 cm

RKG-1000199-RSG120SS

Dieser XXL-Räucherschrank ist ideal zum Räuchern und Garen von Fischen, Fleisch und Schinken.

Das Räuchergut kann liegend oder hängend geräuchert werden. Für die liegende Räucherung stehen Ihnen 2 Fischkörbe zur Verfügung (für bis zu 20 Fische). Für die hängende Räucherung stehen Ihnen 6 Haken zur Verfügung.

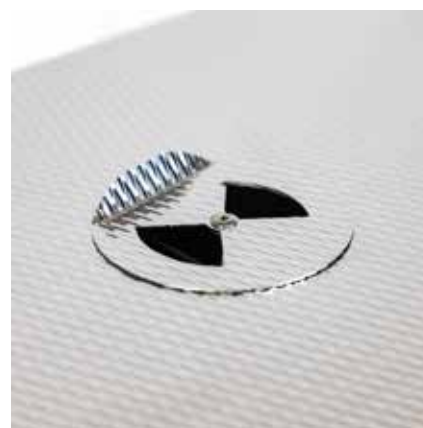
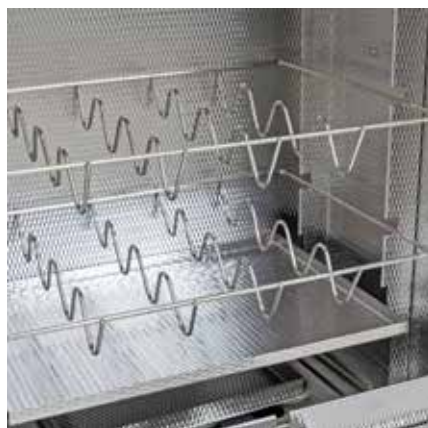
Dieser Räucherschrank wird mit Holz oder Holzkohle betrieben. Optional kann man den Ofen auch mit einer Elektroheizung oder einer Gasheizung betreiben.



Länge: 40 cm  
Breite: 28,5 cm  
Höhe: 120 cm



polierter Edelstahl



Räucheröfen

## RÄUCHEROFEN EDELSTAHL, 80 cm

RKG-1000200-RSG80SS

Dieser XXL-Räucherschrank ist ideal zum Räuchern und Garen von Fischen, Fleisch und Schinken.

Das Räuchergut kann liegend oder hängend geräuchert werden. Für die liegende Räucherung stehen Ihnen 2 Fischkörbe zur Verfügung (für bis zu 20 Fische). Für die hängende Räucherung stehen Ihnen 6 Haken zur Verfügung.

Dieser Räucherschrank wird mit Holz oder Holzkohle betrieben. Optional kann man den Ofen auch mit einer Elektroheizung oder einer Gasheizung betreiben.



Länge: 40 cm  
Breite: 28,5 cm  
Höhe: 80 cm



polierter Edelstahl



Räucheröfen



## KNOPF MIT THERMOMETER FÜR XXL TISCHRÄUCHEROFEN

RKG-1000036-KT

Dieser Knopf wird auf dem Tischräucherofen, Topfdeckel oder Pfannendeckel angebracht und funktioniert hier als Griff mit integriertem Thermometer. Somit haben Sie die Temperatur beim Räuchern mit Ihrem Tischräucherofen oder die Temperatur beim Kochen / Braten mit Topf oder Pfanne immer im Blick.

Der Temperaturbereich reicht von 0°C bis 120°C. Das herausnehmbare Präzisionsthermometer von Räucher König® ist universell passend für die meisten Deckel / Glasdeckel mit Loch von mind. 5 mm Durchmesser.



Breite: 7,7 cm  
Tiefe: 3 cm



Edelstahl / Kunststoff



Grill- & Räucherzubehör

## BBQ-RÄUCHERTHERMOMETER

RKG-1000122-RTBBQ

Mit diesem Thermometer lässt sich die Temperatur im Bereich von 0° C bis 120° C gut überwachen. Das Edelstahlthermometer verfügt über eine Klemme und kann somit beispielsweise am Grillrost fixiert werden.

Die aufgedruckte Skala gibt einen Anhaltspunkt für die optimale Zubereitung verschiedenster Fleischsorten.



Breite: 5 cm  
Tiefe: 13 cm



Edelstahl / Kunststoff



Grill- & Räucherzubehör



## OFEN-RÄUCHERTHERMOMETER

RKG-1000123-RTO

Das Thermometer ist ideal zum Räuchern für Räucheröfen, Räucher-  
tonnen, Räucherschranke, Smoker, Grill oder BBQ. Der Temperaturbe-  
reich liegt zwischen 0° C bis 120° C mit einer Messgenauigkeit von  
+/- 2,5%.

Weitere Details:

- Graduierung: 1° C
- Gewinde: 1/2"
- Fühlerlänge: 5 cm
- Messingtauchhülse (Stecksystem)



Breite: 6,3 cm  
Tiefe: 13 cm



Edelstahl / Messing



## HEIZSPIRALE FÜR RÄUCHERÖFEN

RKG-1000011-EHS

Die stufenlos regelbare Heizspirale ist zum Räuchern und Grillen verwendbar. Sie ist für jegliche Räucheröfen und -schränke einschließlich Tischräucheröfen geeignet - DIE Alternative zu Brennpaste und Spiritus.

Maße Heizelement:

- Gesamtbreite: 34 cm
- Gesamttiefe: 33 cm (mit Regler)
- Tiefe der Heizspirale: 25 cm
- Breite der Spirale am Durchgang: 8 cm (außen)



2000 Watt / 230 Volt



Gesamtbreite: 34,5 cm  
Gesamttiefe: 33 cm



Metall / Kunststoff



Grill- & Räucherzubehör

## HEIZSPIRALE FÜR RÄUCHERÖFEN

RKG-1000035-EHSG

Mit dieser stufenlos regelbaren Heizspirale lässt es sich perfekt räuchern oder grillen. Sie ist für Tischräucheröfen und Räucherschränke konzipiert.

Maße Heizelement:

- Gesamtbreite: 34 cm
- Gesamttiefe: 37 cm (mit Regler)
- Tiefe der Heizspirale: 18 cm
- Breite der Spirale am Durchgang: 3 cm (außen)



2000 Watt / 220 Volt



Gesamtbreite: 34 cm  
Gesamttiefe: 37 cm



Metall / Kunststoff



Grill- & Räucherzubehör



## HEIZSPIRALE FÜR RÄUCHERÖFEN

RKG-1000184-EHST

Die stufenlos regelbare Heizspirale ist zum Räuchern und Grillen verwendbar. Sie ist für jegliche Räucheröfen und -schränke einschließlich Tischräucheröfen geeignet - DIE Alternative zu Brennpaste und Spiritus. Der eingebaute Thermostat ermöglicht eine präzise Temperaturregelung.

Maße Heizelement:

- Gesamtbreite: 34 cm
- Gesamttiefe: 33 cm (mit Regler)
- Tiefe der Heizspirale: 25 cm
- Breite der Spirale am Durchgang: 8 cm (außen)



2000 Watt / 230 Volt



Gesamtbreite: 34,5 cm  
Gesamttiefe: 33 cm



Metall / Kunststoff



Grill- & Räucherzubehör

## HEIZSPIRALE FÜR RÄUCHERÖFEN

RKG-1000185-EHSGT

Die stufenlos regelbare Heizspirale ist zum Räuchern und Grillen verwendbar. Sie ist für jegliche Räucheröfen und -schränke einschließlich Tischräucheröfen geeignet - DIE Alternative zu Brennpaste und Spiritus. Der eingebaute Thermostat ermöglicht eine präzise Temperaturregelung.

Maße Heizelement:

- Gesamtbreite: 34 cm
- Gesamttiefe: 37 cm (mit Regler)
- Tiefe der Heizspirale: 18 cm
- Breite der Spirale am Durchgang: 3 cm (außen)



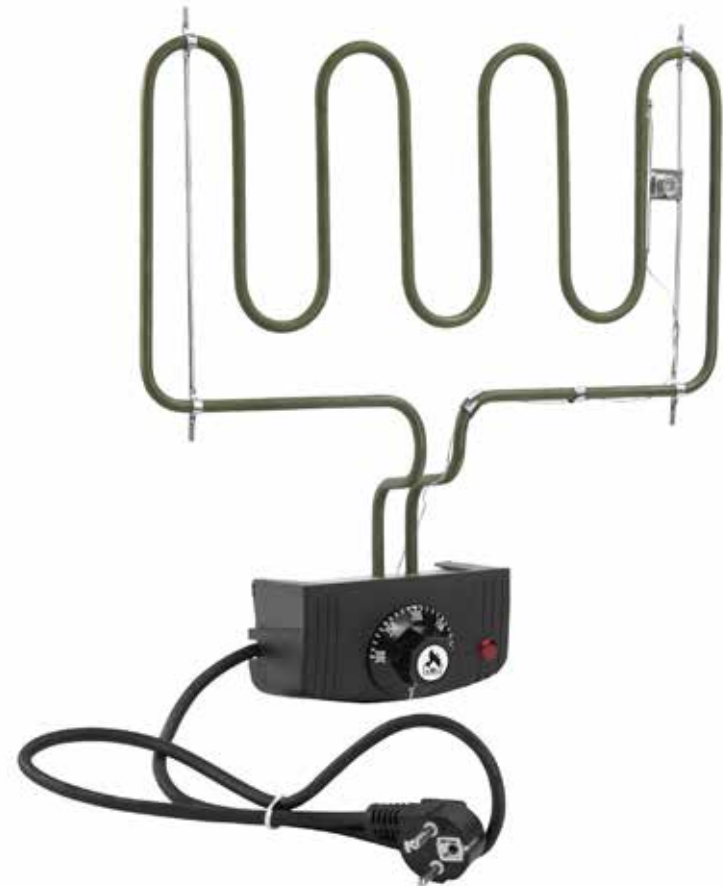
2000 Watt / 230 Volt



Gesamtbreite: 34,5 cm  
Gesamttiefe: 37 cm



Metall / Kunststoff



Grill- & Räucherzubehör

# ERSATZTEILE KALTRAUCHGENERATOR



ERSATZTEIL



ERSATZTEIL\_1



ERSATZTEIL\_2



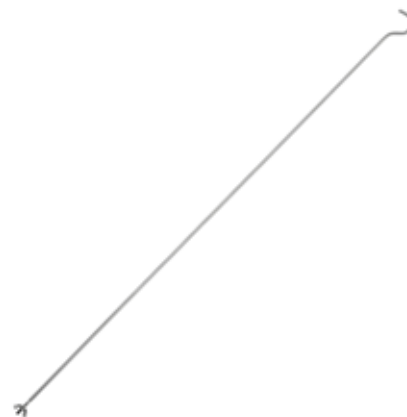
ERSATZTEIL\_3



ERSATZTEIL\_4



ERSATZTEIL\_5



ERSATZTEIL\_6



ERSATZTEIL\_7



## RÄUCHERMEHL BUCHE

RKG-1000050-RMB-500 / RKG-1000054-RMBW-500	500 g
RKG-1000051-RMB-1 / RKG-1000055-RMBW-1	1 kg
RKG-1000052-RMB-2 / RKG-1000056-RMBW-2	2 kg
RKG-1000053-RMB-3 / RKG-1000057-RMBW-3	3 kg

Das Räuchermehl von Räucher König® sorgt für ein perfektes Räucherergebnis und garantiert einen störungsfreien Ablauf Ihrer Räuchervorgänge. Es ist sparsam im Verbrauch und für alle gängigen Raucherzeuger geeignet.

Hochwertiges, naturbelassenes Buchenholz wird zerkleinert, getrocknet, entstaubt und sterilisiert. Durch diesen Prozess entsteht ein Räuchermehl mit hoher Rauchqualität. In einem gesonderten Verfahren wird das Produkt nochmals thermisch behandelt und ist somit frei von Hefen und Schimmelpilzen. Das Produkt ist unbegrenzt lagerfähig und hygienisch.



Körnung: 0,4 - 1,0 mm



Buche & Wacholder



RKG-1000050-RMB-500 bis RKG-1000053-RMB-1



RKG-1000054-RMBW-500 bis RKG-1000057-RMBW-3



Räuchermehle

## RÄUCHERSPÄNE BUCHE

RKG-1000058-RMSB-500 / RKG-1000062-RMSBW-500	500 g
RKG-1000059-RMSB-1 / RKG-1000063-RMSBW-1	1 kg
RKG-1000060-RMSB-2 / RKG-1000064-RMSBW-2	2 kg
RKG-1000061-RMSB-3 / RKG-1000065-RMSBW-3	3 kg

Die Räucherspäne von Räucher König® sorgt für ein perfektes Räucherergebnis und garantiert einen störungsfreien Ablauf Ihrer Räuchervorgänge. Sie sind sparsam im Verbrauch und für alle gängigen Räucherzeuger geeignet.

Hochwertiges, naturbelassenes Buchenholz wird zerkleinert, getrocknet, entstaubt und sterilisiert. Durch diesen Prozess entstehen Räucherspäne mit hoher Rauchqualität. In einem gesonderten Verfahren wird das Produkt nochmals thermisch behandelt und ist somit frei von Hefen und Schimmelpilzen. Das Produkt ist unbegrenzt lagerfähig und hygienisch.



Körnung: 1,0 - 2,5 mm



Buche & Wacholder



Räucherspäne



## RÄUCHERSPÄNE BUCHE

RKG-1000066-RSB-500 / RKG-1000070-RSBW-500	500 g
RKG-1000067-RSB-1 / RKG-1000071-RSBW-1	1 kg
RKG-1000068-RSB-2 / RKG-1000072-RSBW-2	2 kg
RKG-1000069-RSB-3 / RKG-1000073-RSBW-3	3 kg

Die Räucherspäne von Räucher König® sorgt für ein perfektes Räucherergebnis und garantiert einen störungsfreien Ablauf Ihrer Räuchervorgänge. Sie sind sparsam im Verbrauch und für alle gängigen Räucherzeuger geeignet.

Hochwertiges, naturbelassenes Buchenholz wird zerkleinert, getrocknet, entstaubt und sterilisiert. Durch diesen Prozess entstehen Räucherspäne mit hoher Rauchqualität. In einem gesonderten Verfahren wird das Produkt nochmals thermisch behandelt und ist somit frei von Hefen und Schimmelpilzen. Das Produkt ist unbegrenzt lagerfähig und hygienisch.



Körnung: 3,0 - 5,0 mm



Buche & Wacholder



RKG-1000066-RSB-500 bis RKG-1000069-RSB-3



RKG-1000070-RSBW-500 bis RKG-1000073-RSBW-3

Räucherspäne



## RÄUCHERCHIPS BUCHE

RKG-1000074-RCB-500 / RKG-1000078-RCBW-500	500 g
RKG-1000075-RCB-1 / RKG-1000079-RCBW-1	1 kg
RKG-1000076-RCB-2 / RKG-1000080-RCBW-2	2 kg
RKG-1000077-RCB-3 / RKG-1000081-RCBW-3	3 kg

Die Räucherspäne von Räucher König® sorgt für ein perfektes Räucherergebnis und garantiert einen störungsfreien Ablauf Ihrer Räuchervorgänge. Sie sind sparsam im Verbrauch und für alle gängigen Räucherzeuger geeignet.

Hochwertiges, naturbelassenes Buchenholz wird zerkleinert, getrocknet, entstaubt und sterilisiert. Durch diesen Prozess entstehen Räucherchips mit hoher Rauchqualität. In einem gesonderten Verfahren wird das Produkt nochmals thermisch behandelt und ist somit frei von Hefen und Schimmelpilzen. Das Produkt ist unbegrenzt lagerfähig und hygienisch.



Körnung: 3,0 - 10,0 mm



Buche & Wacholder



RKG-1000074-RCB-500 bis RKG-1000077-RSB-3



RKG-1000078-RCBW-500 bis RKG-1000081-RCBW-3



Räucherspäne

## RÄUCHERHAKEN S-FORM, 5 STÜCK

RKG-1000091-RH01MS-5

Stahl verzinkt

RKG-1000093-RH01SS-5

Edelstahl

Die massiven Räucherhaken sind geeignet für mittleres bis schweres Räuchergut wie Fleisch, Wurst, Fisch und Käse. Die Spitzen an den Enden der S-förmigen Haken sind extrem scharf - so lässt sich Ihr Räuchergut bequem aufnehmen.



Länge: 8 cm



Stahl verzinkt / Edelstahl

## DELUX-RÄUCHERHAKEN, 5 STÜCK

RKG-1000095-RH02MS-5

Stahl verzinkt

RKG-1000097-RH02SS-5

Edelstahl

Diese stabilen Räucherhaken mit zwei L-Dornen (Länge ca 4 cm) sind besonders geeignet für schweres bis sehr schweres Räuchergut wie Fisch, Wurst, Fleisch und Käse.



Länge: 15 cm



Stahl verzinkt / Edelstahl



RKG-1000091-RH01MS-5



RKG-1000093-RH01SS-5



RKG-1000095-RH02MS-5



RKG-1000097-RH02SS-5



Räucherhaken

## DOPPELSPITZ-KRALLEN-RÄUCHERHAKEN, 5 STÜCK

RKG-1000099-RH03MS-5

Stahl verzinkt

RKG-1000101-RH03SS-5

Edelstahl

Doppelspitz-KralLEN-Räucherhaken haben drei L-Dornen - einmal Standard und zweimal gespreizt (Länge ca. 4 cm) - und sind geeignet für mittelschweres Räuchergut. Forellen können durch die Doppelspitzen aufgespreizt werden.



Länge: 15 cm



Stahl verzinkt / Edelstahl

## DOPPELTER STANDARDRÄUCHERHAKEN, 5 STÜCK

RKG-1000103-RH04MS-5

Stahl verzinkt

RKG-1000105-RH04SS-5

Edelstahl

Ähnlich aufgebaut wie die Standardräucherhaken, aber mit 2 Widerhaken. Dies bewirkt eine höhere Festigkeit des Rückgrats der Fische im Räucherofen. Der Haken kann bequem in das Räuchergut hineingedreht werden.



Länge: 13 cm



Stahl verzinkt / Edelstahl



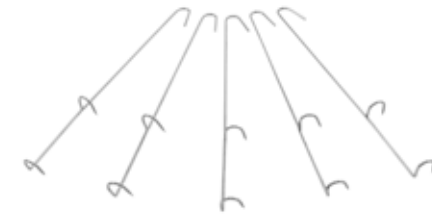
RKG-1000099-RH03MS-5



RKG-1000101-RH03SS-5



RKG-1000103-RH04MS-5



RKG-1000105-RH04SS-5



Räucherhaken



## DOPPELSPITZ-RÄUCHERHAKEN, 5 STÜCK

RKG-1000107-RH05MS-5

Stahl verzinkt

RKG-1000109-RH05SS-5

Edelstahl

Stabiler Räucherhaken mit zwei L-Dornen von Räucher König®, die mittleres Räuchergut bequem aushalten. Die Spitzen sind ca. 4 cm lang.



Länge: 19 cm



Stahl verzinkt / Edelstahl

## STANDART-RÄUCHERHAKEN, 5 STÜCK

RKG-1000111-RH06MS-5

Stahl verzinkt

RKG-1000113-RH06SS-5

Edelstahl

Einfacher Räucherhaken mit einem Widerhaken für kleinere bis mittlere Fische.



Länge: 13 cm



Stahl verzinkt / Edelstahl



RKG-1000107-RH05MS-5



RKG-1000109-RH05SS-5



RKG-1000111-RH06MS-5



RKG-1000113-RH06SS-5



Räucherhaken

## DOPPELSPITZ-KRALLEN-L-RÄUCHERHAKEN, 5 STÜCK


RKG-1000115-RH48MS-5


Stahl verzinkt

RKG-1000117-RH48SS-5

Edelstahl

Diese Haken sind besonders für Fische wie Forellen geeignet, da diese durch die doppel L-Dornen aufgespreizt werden können. Die Haken sind sehr massiv und halten locker mittleres und schweres Räuchergut aus.

 Länge: 18 cm

 Stahl verzinkt / Edelstahl

## GEDRILLTE DOPPELSPITZ-RÄUCHERHAKEN, 5 STÜCK


RKG-1000119-RH49MS-5


Stahl verzinkt

RKG-1000121-RH49SS-5

Edelstahl

Stabiler gedrillter Räucherhaken mit zwei L-Dornen, die mittleres Räuchergut bequem aushalten. Die Spitzen sind ca. 4 cm lang.

 Länge: 19,5 cm

 Stahl verzinkt / Edelstahl



RKG-1000115-RH48MS-5



RKG-1000117-RH48SS-5

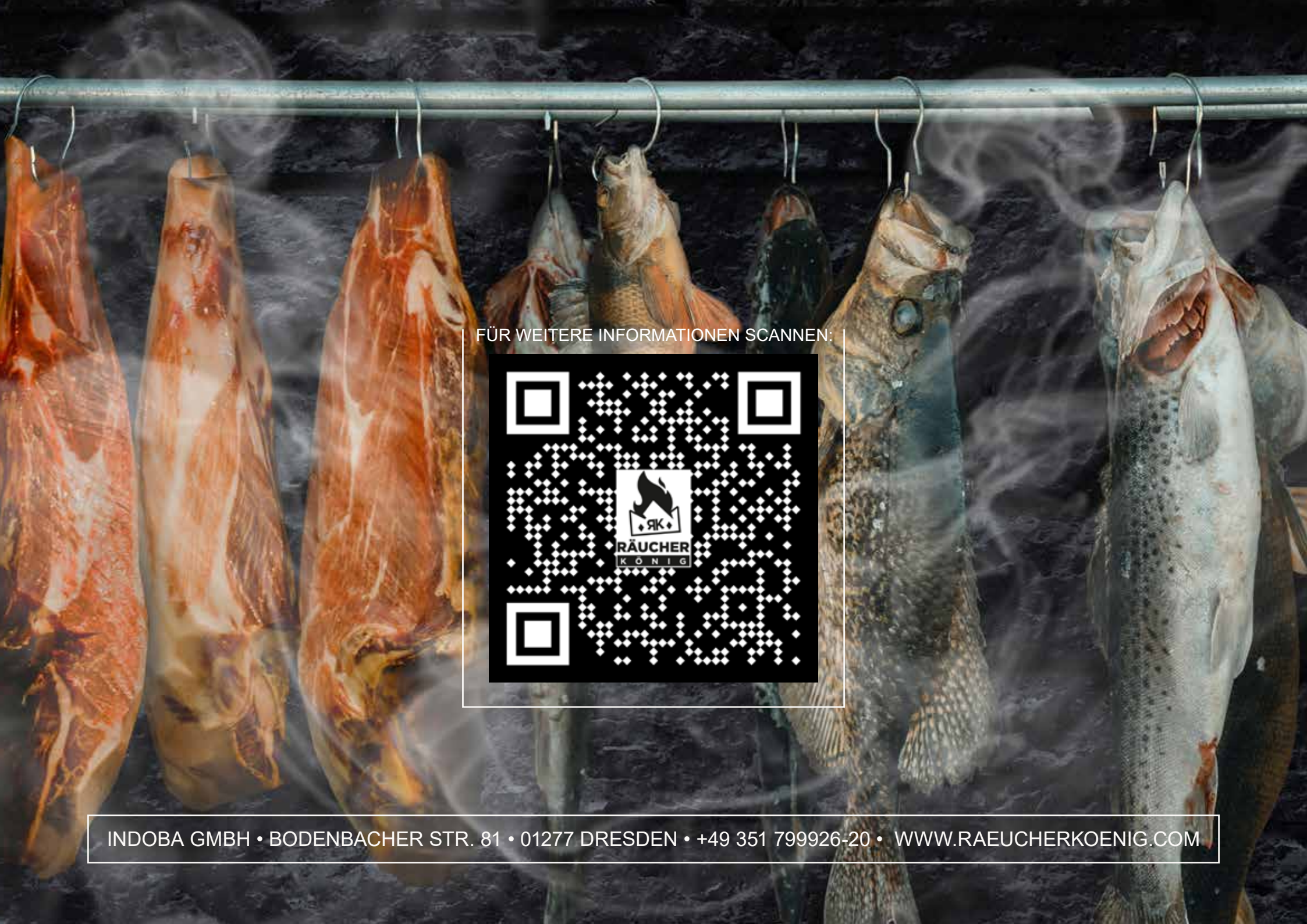


RKG-1000119-RH49MS-5



RKG-1000121-RH49SS-5

Räucherhaken



FÜR WEITERE INFORMATIONEN SCANNEN:



INDOBA GMBH • BODENBACHER STR. 81 • 01277 DRESDEN • +49 351 799926-20 • [WWW.RAEUCHERKOENIG.COM](http://WWW.RAEUCHERKOENIG.COM)