

Type de Bois et Utilisation

Type	Dimensions	Equipement approprié	Avantages	Actions
Buches				Une bonne circulation d'air, au moins 1H pour de bonnes braises
	 30-50cm	Gros Fumoir	Produit chaleur et fumée	
Morceaux	 4-10cm	Petit fumoir, à eau, céramique, vertical rond, gaz	Produisent rapidement de la fumée	Pas la peine de les faire tremper. Pour fumer sur un bbq gaz mettre sous la grille ou entre les déflecteurs
Copeaux	 1-3cm / 5mm dépasseur	Idem que pour les Morceau de bois	Produisent rapidement de la fumée	Les faire tremper 30 minutes dans l'eau puis les égoutter, ce qui evitera qu'ils brulent
Sciure	 Bois en forme de poudre	Générateur de fumée	Fumage à froid <25-30°	Mettre le générateur de fumée au fond du bbq. Allumez le départ et consommation lente.
Palets	 Petits disque de sciures de bois compressés	Fumoir électrique	Très bon producteur de fumée	Surtout ne pas mouiller.
Granulés	 Petits cylindres de sciure compressée	Fumoir à granulé, Tube générateur de fumée	Produit rapidement de la fumée	Surtout ne pas mouiller.

