

Houtsoort	Geur en smaak
Abrikoos	Bacon-achtige smaak maar milder en zoeter dan Hickory
Acacia	Kruidig en aardachtig van smaak. Familie van, maar niet zo zwaar als Mesquite
Ahorn	Rokerig, mild en zoet
Amandel	Een zoete, nootachtige rooksmaak, licht en zeer herkenbaar aroma
Appel	Erg mild met een subtiele zoetige fruitsmaak. Kleurt de huid van gevogelte mooi donkerbruin
Berk	Medium hardhout, milde en zoete rook
Beuken	Neutrale rooksmaak. Kleurt bijvoorbeeld vis mooi roodachtig tot bruin
Citrus hout	Sinaasappel-, citroen-, en grapefruit hout produceren een milde rokerige smaak
Crab appel (sier appel)	Erg mild met een subtiele zoetige fruitsmaak. Kleurt de huid van gevogelte mooi donkerbruin
Druivenrank	Geeft veel rook met een rijke, fruitige en iets wrange smaak
Eiken	Heerlijke geur en kleurt de rookwaar mooi goudgeel tot bruin, alle eikensoorten zijn geschikt als rookhout
Els	Delicaat met een zeer zacht, zoet, muskusachtig aroma
Es	Lichte maar karakteristieke smaak, brand snel op
Esdoorn of maple	Mild en zoet
Hickory	Zoete en sterke baconachtige smaak. Zware rooksmaak, gebruik met mate
Kastanje, tamme	Een lichtzoete en nootachtige smaak en geur
Kersen	Mild, zoet en fruitig. Kleurt de huid van gevogelte mooi donkerbruin en de rook geeft een mooie rozeachtige tint aan lichte vleessoorten
Laurier	Iets bloemige en kruidige rooksmaak met een kaneel onderton
Mesquite	Kruidig en een aardachtige aroma, maar snel bitter bij langer roken. Overheerst snel
Moerbeiboom	Mild, zoet, met hints van bramen. Lijkt enigzins op de rook van appel

Nectarine	Een zoete milde rook. Heeft iets weg van Hickory
Olijf	Kruidig en aardachtige rook. als mesquite, maar dan milder
Pecan	Zoet en mild met een op hickory lijkende smaak. Een goede allrounder
Peer	Subtiële rooksmaak, lijkt op appel
Perzik	Lijkt op hickory maar dan zoeter en milder
Pruim	Lijkt op hickory maar dan zoeter en milder
Sering	Zeer licht subtiel met een bloemig accent
Vijg	Mild en fruitig aroma
Walnoot	Zware rooksmaak, wordt meestal gemengd met lichtere houtsoorten zoals amandel, peer of appel. Is snel bitter bij te lang roken
Whiskyvaten	Eikenhout met whisky doordrenkt. Zorgt voor een whiskysmaak in de rook
Wijnvaten	Eikenhout met wijn doordrenkt. Geeft een wijnsmaak in de rook
Zwarte bessen	Lijkt op hickory, maar dan zoeter en milder
