

## Vihjeitä Smoking-savustusuunin Käyttäjälle

SMOKING- savustusuuni on kehitetty helpottamaan kalan ja ruoan savustamista. Uunia voidaan käyttää sekä sisä-, että ulkotiloissa, esimerkiksi, liesituulettimen alla tai muualla hyvin tuuletetussa tilassa. Ulkoinen savuntuotto on hyvin vähäistä. Savustusuuni voidaan asettaa liedien takalevyille (levyt eivät saa olla päällä) ja etulevyjä voidaan käyttää esimerkiksi perunoiden keittoon. Savustuspurut asetetaan tasaisesti savustusaltaan pohjalle. Pohjalle voidaan levittää alumiini-folio. Tämä helpottaa savustuspurujen siivousta. Savustuspurujen tulisi olla mukana seuraavien purujen kaltaisia, jolloin saadaan hyödynnettyä savun määrä parhaiten.

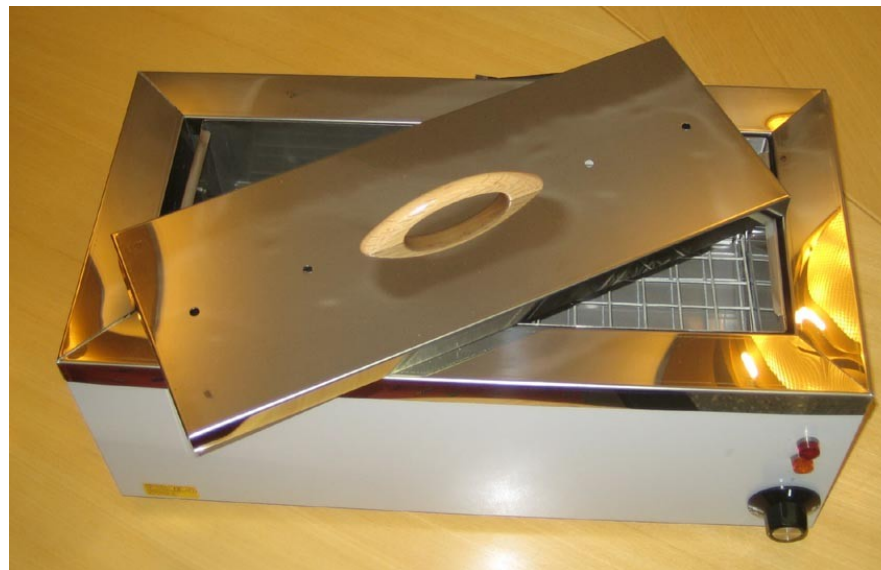
Ritilä muikkuja ja silakoita varten (saatavana lisänä) laitetaan tavallisen ritilän päälle. Kalat laitetaan pitkittäisten langoitusten väliin selkäpuoli alaspäin. Tällöin saat tasaisemman savustuksen ja voit laittaa useampia kerrallaan. Ritilälle mahtuu 21 kalaa (yhteensä siis 42 kalaa kerrallaan). Voit savustaa molemmilla ritilöillä yhtä aikaa, eikä sinun tarvitse käänellä kaloja kesken savustuksen.

Perus SMOKING- savustusuuni-paketissa on savustusallas, kansi, 2 kpl ritilöitä ja 1,5 litraa savustuspuruja. Saatavia lisävarusteita ovat muikku- ja silakkaritilät, vaihtoallas ja vaihtokansi

## Esimerkkejä savustuksista

Kirjolohifile	500-800 grammaa	100 °C	35 minuuttia
Kokonainen Kirjolohi n. 1,5 kg		110 °C	50 minuuttia
Muikut ja Silakat		90 °C	25 minuuttia
Siika, Ahvenet ja Kuha		100 °C	40 minuuttia
Liha ja kana (annospaloina)		110 °C	60-90 minuuttia

Sinun kannattaisi käyttää vain vähän savustuspuruja savustaessasi lihaa. Nämä savustusajat ovat noin aikoja, koska ajat vaihtelevat painon ja paksuuden mukaan.



**Myyntihinta 185,00 € + alv. 22% = 225,70 € + postikulut**

**Valmistaja Greenhand Oy  
Raatihuoneenkatu 10 A, 06100 Porvoo  
puh. 0400-491416, ha@hangren.fi**