



Muurikka Retkisavustin

PITUUS 40 CM
HALKAISIJA 16 CM
PAINO 2,1 KG
MATERIAALI 18/0 RUOSTUMATONTA TERÄSTÄ

Tuote soveltuu käytettäväksi sekä nuotiolla, että sellaisissa kaasu- tai hiiligrilleissä, joiden ritilälle se mahtuu. Nuotiokäytössä pistä lankajalat maahan tai aseta sopivat kivet savustimen tueksi ja valmista pieni nuotio.

Sirottele leppälástut tai purut tasaisesti savustimen pohjalle.

Työnnä rasvapelti purujen päälle. Aseta suolistetut kalat ritilälle ja pujota ritilä sivukannakkeiden varaan savustimeen. Sulje kansi ja nosta savustin nuotion päälle.

Kalat ovat kypsiä, kun ruodot ja nahka irtoavat helposti. Kalojen suolauksen voi tehdä myös savustuksen jälkeen, jolloin suolavesi ei syövytä sisäosia. Retkisavustimessa voit kypsentää myös muutkin retkiruoat.

Puhdista ja kuivaa savustin ja ritilä aina käytön jälkeen esim. vedellä ja hiekalla hangaten. Tällöin tuote on heti valmis seuraavaa käyttökertaa varten, eikä tippunut suola syövytä savustinta.

OLETKO KOSKAAN AJATELLUT SAVUSTAA LIHAA?

Lihan savustus: Liha voidaan kypsentää ensin grillissä tai pannulla ja maustaa savulla lopuksi savustuastiassa. Kypsennyksen voi myös tehdä suoraan savustuastiassa, savustuspurut voi lisätä myös kypsennyksen loppuvaiheessa. Lihaa savustettaessa voit kokeilla myös muita savustus puulaatuja leppälástujen lisäksi, esim. omenapuuta tai tammea.

Rökugn för gas och utomhusbruk

LÄNGD 40 CM
DIAMETER 16 CM
VIKT 2,1 KG
MATERIAL 18/0 ROSTFRITT STÅL

Rökugnen är lämplig för användning både över öppen eld och i gas- eller kolgrillar med passande galler. Vid användning över eld: Sätt ugnens ben i marken eller placera ugnen på ett passande stöd av stenar och gör upp en liten eld. Strö alspånet jämnt över botten av rökugnen.

Skjut in dropplåten över spånet. Placera de rensade fiskarna på gallret och sätt in gallret på stöden i sidorna av rökugnen. Stäng locket och lyft upp rökugnen över elden.

Fiskarna är färdiga när benen och skinnet lossnar lätt. Fiskarna kan även saltas efter rökningen. Då fräts de inre delarna inte av saltvattnet. I rökugnen kan man även laga annat än fisk.

Rengör och torka alltid rökugnen och gallret efter användningen t.ex. med vatten och sand. Då är ugnen färdig för nästa användning och den fräts inte av saltvattnet.

HAR DU NÅNSIN FUNDERAT PÅ ATT RÖKA KÖTT?

Rökning av kött: Köttet kan först stekas i grill eller på panna och till slut rökas i rökbaljan. Det kan även stekas direkt i rökbaljan, och rökspånet kan tillsättas i slutet av stekningen. När du röker kött kan du även prova rökspån av andra träslag förutom al, t.ex. äppelträ eller ek.

Muurikka Outdoor Smoker

LENGTH 40 CM
DIAMETER 16 CM
WEIGHT 2,1 KG
MATERIAL 18/0 STAINLESS STEEL

The product is suitable for use over a campfire, and on gas grills and wood-fired grills with a large enough grate space. When using the smoker over a campfire, press the legs into the earth or support it with a couple of suitable stones, and prepare a small campfire.

Scatter an even layer of alder wood chips or alder wood sawdust onto the bottom of the smoker.

Push the grease plate over the wood chips or sawdust. Having removed the intestines from the fish, place the fish on the grate and slide it into the smoker on the side rails. Close the lid and lift the smoker over the camp fire.

The fish is done when the bones and skin separate easily from the flesh. You can also salt the fish after smoking so as to protect the smoker's internal parts from salt water corrosion. You can also cook other picnic foods in your campfire smoker.

Always clean and dry the smoker immediately after use, by rinsing it with water and rubbing it with sand, for example. This prepares the smoker for immediate later use, and protects it from dripping salt water corrosion.

HAVE YOU EVER THOUGHT OF SMOKING MEAT?

Smoking meat: Meat can be initially cooked on a grill or frying pan, and flavoured finally in a smoker. You can also cook food directly in the smoker, by adding the smoking chips during the final phase of cooking. Why not try other wood chip types in addition to alder wood chips, such as apple tree chips and oak chips, for example.