

Muurikka Savustusastia 32 cm

Tuote soveltuu käytettäväksi sekä nuotiolla, että sellaisissa kaasu- tai hiiligrilleissä, joiden ritilälle se mahtuu. Sirottele leppälastut tai purut tasaisesti savustimen pohjalle.

Aseta rasvapelti purujen päälle. Aseta suolistetut kalat ritilälle päälle ja aseta kansi savustusastian päälle.

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

Puhdista ja kuivaa savustin ja ritilä aina käytön jälkeen. 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 savustustiassa. Kypsennyksen voi myös tehdä suoraan savustusastiassa, savustuspurut voi lisätä myös kypsennyksen loppuvaiheessa. Lihaa savustettaessa voit kokeilla myös muita savustus puulaatujia leppälastujen lisäksi, esim. omenapuuta tai tammea.

Muurikka Rökkäril 32 cm

Rökkäril är lämplig för användning både över öppen eld och i gas- eller kolgrillar med passande galler. Strö alspånet jämnt över botten av rökugnen.

Placera dropplåten över spånet. Placera de rensade fiskarna på gallret och sätt locket på rökbalken.

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. 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 rökbalken. Det kan även stekas direkt i rökbalken, 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 Smoking Container 32 cm

The product is suitable for use over a campfire, and on gas grills and wood-fired grills with a large enough grate space. Scatter an even layer of alder wood chips or alder wood sawdust onto the bottom of the smoker.

Place the grease plate over the wood chips or sawdust. Having removed the intestines from the fish, place the fish on the grate and close the lid.

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. 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.

