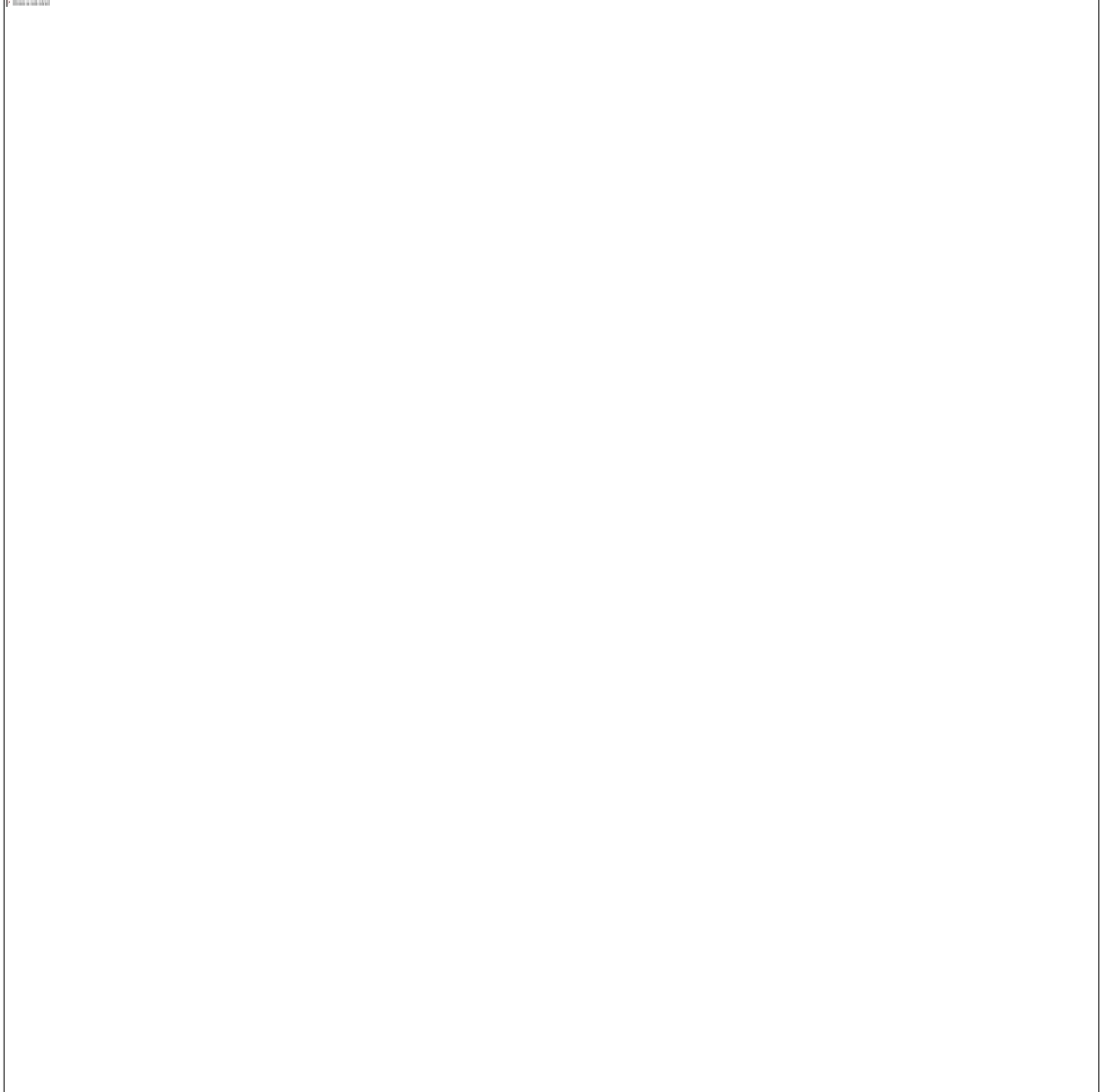


Füstgenerátor füstlőházakhoz



Használati utasítás
Az eredeti utasítások fordítása

Alkalmazás:

Használatához töltsen meg a füstgenerátort kb. 100 gramm fűrészporral úgy, hogy a fém labirintus útvonala még látható legyen, azaz ne takarja el a fűrészpor. Ha 10 óránál kevesebb ideig füstöl, csak töltsön kevesebb fűrészport az égési útvonal mentén. Ha például csak félig tölti meg a készüléket, akkor kb. 5 órát. Gyújtsen meg egy gyertyát, és helyezze a labirintus alatti részbe. Vegye ki 30 perc után

másodpercek. Ez az idő általában elegendő ahhoz, hogy a fűrészpor meggyulladjon és füstölni kezdjen.

Fontos: bár ez egy hideg füstgenerátor, a kis készülék közvetlen közelében forró, mert a füstöt izzó fűrészpor hozza létre! A hidegfüstölés ezért veszélyes művelet, akárcsak a sütő használata!

Hasznos tanácsok és tippek:

- A hidegfüstgenerátor használatához a legmegfelelőbb egy függőleges, szellőzőnyílásokkal ellátott fémszekrény, amelynek ideális űrtartalma 50-120 liter között van.
- Klasszikus kisebb kerti szekrényekben/kamrákban is használható.
- A hidegfüstölő a földszinten található, fölötte pedig, akár több szinten is, rácsok vannak, amelyeken az élelmiszer-rakományok füstölése történik.
- Ne helyezze a füstölni kívánt ételt közvetlenül a hideg füstgenerátor fölé, mivel a füstölési folyamat során nedvességet veszít, amely a hideg füstgenerátorra csöpöghet.
- Ha lehetséges, alkalmazzon egy csepegtető tálcát a hidegfüstfejlesztő és a legalacsonyabb szintű rács között. A folyamatot nem akadályozza, ha a füst közvetve jut az étel felületére.
- A füstölés után a füstölt ételt száraz, hűvös helyen hagyjuk kiszellőzni, optimális esetben legalább annyi ideig, ameddig a füstölés tartott.

FIGYELEM

1. Soha ne használjon ismeretlen forrásból származó fűrészport vagy fűrészport. Ezek különösen veszélyesek lehetnek az egészségre!
2. A hideg füstölés általában 30 °C alatti hőmérsékleten történik. A külső hőmérséklet befolyásolhatja a hideg dohányzás időtartama és sikerességi aránya. A hideg füstölés rendkívül hideg vagy meleg időben kevésbé sikeres.
3. Kizárólag kültéren (erkélyen, teraszon, szélvédett helyen, nyitott, szabadtéren) ajánlott használni!
4. A hideg füstölőt mindig óvatosan, józanul és türelemmel használja.
5. A füstölt élelmiszer különösen veszélyes a hideg füstölés esetén. Használja a készüléket óvatosan!
6. A hidegfüstölő NEM használható fával borított vagy más éghető, instabil felületen.
7. Ügyeljen arra, hogy az éghető anyagok (fa, szövet, papír stb.) távol legyenek a hideg füstölőtől.
8. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a hidegfüstölőt működés közben! Tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat!
9. Használat közben ne mozdítsa el, csak vész helyzetben mozdítsa el.

10. Egyes élelmiszerek (pl. sajt) a füstölés után fogyaszthatók, másokat (pl. nyers szalonna) a füstölés után meg kell főzni.

A hideg füstgenerátor használati utasítása

A hideg füstgenerátorral folyamatosan füstölhet hideg füstöt. Tökéletes megoldás füstölőházak és grillfüstölők számára.

A hideg füstgenerátor alkalmas hideg füst előállítására kb. 5-10 órán keresztül. a faforgács minőségétől és mennyiségétől függően. Használatát 3-25 °C-os kültéri hőmérséklet-tartományban javasoljuk. Használat közben a hidegfüstölő néhány fokkal megemelheti a szekrény/kamra belső hőmérsékletét, de a füstölési hőmérsékletet alapvetően a külső hőmérséklet határozza meg.

Fontos, olvassa el figyelmesen!

A hidegfüstölés célja az egyedi, különleges ízelmények megteremtése.

Csak azért, mert van hidegfüstgenerátorunk, még nem jelenti azt, hogy automatikusan magas szinten alkalmazzuk a hidegfüstölés művészetét. A hidegfüstölés egy speciális terület, amely szakértelmet igényel.

A hideg dohányzás helytelen használata különösen veszélyes lehet az egészségre. Próbálja ki a tájékozódjon a szakirodalomból, és konzultáljon tapasztalt hidegdohányzó szakemberekkel, mielőtt maga is rágyújtana! Hidegfüstölő készüléket bárki használhat füstölt ételek készítésére, sajt **VESZÉLYÉRE!**

A hidegfüstölés eredetileg tartósítási eljárás volt, manapság azonban a kis adagok otthoni fogyasztása inkább szabadidős ínyencségnek számít. Ez a módszer egyedi ínyencségeket eredményezhet!

A hús (és hal) hideg füstölésének fő kockázati tényezői:

- a húsban szaporodó baktériumok esetleges elszaporodása / a hús romlása
- rossz minőségű, káros füst (a füstöléshez használt fa jellemzői).

A hidegfüstölés során a hús nyers marad abban az értelemben, hogy a maghőmérséklete a folyamat során meg sem közelíti azt a pontot, amelyen a húsról jellemző baktériumok garantáltan elpusztulnak. Nem véletlen, hogy a hidegfüstölés műfaját hagyományosan télen gyakorolják.

- A hús 30 °C-os hidegfüstölése különösen kockázatos a baktériumok elszaporodásának veszélye miatt. A gyakran említett 30°C-os határérték másik oka, hogy ekkor a zsírok már olvadni kezdenek.

- Minél alacsonyabb a hőmérséklet, annál kisebb a kockázat. A hideg füst jóval 10°C alatt, 3-4°C-on is áthatja a füstölni kívánt húst, de 0°C körüli hőmérsékleten már nem ajánlott a hideg füstölés, mivel a füstölni kívánt élelmiszer ezen a hőmérsékleten részben vagy teljesen megfagyhat.

Általában 5-15°C közötti hőmérséklet ideális a húrok, halak és sajtok füstöléséhez. Ezt a tevékenységet csak olyan hónapokban ajánljuk, amikor ez a hőmérséklet garantált (október és március környékén).

- Zöldségek, só stb. - a magasabb külső hőmérséklet alkalmas hidegfüstölésre (beleértve a nyáriakat is), de 30°C felett már nem hidegfüstölésről van szó.

A füst szintén komoly kockázatot jelent. Hideg füstöléskor a hús sokkal koncentráltabb. és intenzívebb füstöt, általában hosszabb ideig, mint a grillezés. Csak a jó minőségű, lehetőleg kérgezett, hosszan szárított keményfa füstjében bízhat!

Elmondható tehát, hogy a hidegfüstölés rendkívül felelősségteljes, összetett tevékenység, amely szakértelmet és elkötelezettséget igényel.