



SAVUSTUSLAATIKKO

Röklåda



Käyttövinkkejä

Mahtuu useimpiin grilleihin. Voit myös savustaa avotulesa.
Parhaan savustustuloksen saat käyttämällä alhaista lämmitystehoa.

Kalansavustusohje:

1. Perkaa kala poistamatta nahkaa ja suomuja.
2. Hiero suolaa kalan pinnalle.
3. Aseta savustuslaatikon pohjalle tasainen kerros savustuspurua, hieman sokeria ja muutama katajanoksa antamaan lisämakua. Alumiinifolio purujen alla helpottaa laatikon puhdistamista.
4. Laita rasvapelti purujen päälle ja kala ritilän päälle.
5. Sulje kansi ja aloita savustus.

Savustus aika riippuu kalan koosta ja savustuslämpötilasta. 1 kg:n kalan kypsyminen kestää n. 40-60 minuuttia. Kala on kypsää ja valmista nautittavaksi kun nahka tai ruoto irtaoo vaivattomasti ja kalan pinta on tummanruskea.

Tips

Passar till de flesta grillar. Du kan också röka i öppen eld. Du uppnår bästa rökresultat genom att använda lägsta möjliga värmeeffekt.

Anvisningar för fiskrökning:

1. Rensa fisken utan att ta bort skinn och fjäll.
2. Gnugga in salt på utsidan av fisken.
3. Placera ett jämnt lager rökflis, lite socker och några enkvistar i röklådan för att ge mer smak. Aluminiumfolie under fliset underlättar rengöring av lådan.
4. Sätta droppträget på fliset och fisken ovanpå gallret.
5. Stäng locket och börja röka.

Rökningstiden beror på fiskens storlek och röktemperatur. Tillagning av 1 kg fiskbit tar ca 40-60 minuter. Fisken är klar när skinnet eller fjällen är lätta att ta bort och ytan på fisken är mörkbrun.

SUOMI

- Ruostumatonta terästä
- Sisältää rasvapellin ja kaksi savustusritilää
- Liukukansi
- Helppo käyttää ja liikutella
- Koko: 40 × 25 × 16 cm

SVERIGE

- Av råstfritt stål
- Innehåller fettbrickan och två rökgaller
- Glidlock
- Lätt att använda och flytta
- Storlek: 40 × 25 × 16 cm

Tokmanni Oy
Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä
www.tokmanni.fi/asiakaspalvelu

Valmistettu Kiinassa.
Tillverkad i Kina.

KY4025

11/2019

