



MISA SAVURI tuote No 19021

RAKENNE

19021

- emaloitu kansi
- emaloitu pohjaosa
- 2 kpl emaloituja ritilöitä
- RST rasva-allas



19021

SAVUSTAMINEN

Savuri on heti valmis käyttöön.

Savustaminen aloitetaan asentamalla savuri pihakeittiöön tuotteeseen 14600 (tarvitaan asennusrenkas 19010), taikka muuhun tulisijaan niin, että tuli on suoraan kosketuksissa savurin pohjaan. Savuria voidaan käyttää myös kaasugrilleissä.

Savustuksen periaate on seuraava: laatikon pohjalle laitetut purut, lastut tai kiekot kuumentuessaan alkavat kytämään ja määrästä riippuen antavat oikean savun, ja samalla savuriin saadaan oikea lämpötila.

Savustukseen käytettäviä kiekkoja voidaan tehdä esim. tuoreesta lepästä. Halkaisijaltaan n. 3 cm oksasta sahataan 5-10 mm kiekkoja. Oksa on hyvä kuoria ensin. Kiekkoja laitetaan savurin pohjalle 2-4 kpl riippuen savustettavasta määrästä ja makutottumuksista.

Savustamista voidaan suorittaa joko yhdellä tai kahdella ritilällä samanaikaisesti. Kalat ym. voivat olla suolattuja myös etukäteen. Kaloja mahtuu esim. kahdelle ritilälle n. 2 kg muikkuja tai silakoita.

Ritilöiden ja savurin emalipinta kestää säät ja suolat.

Alimman ritilän alle voidaan laittaa esim. alumiinifolio, jolloin kaloista ym. tippuva rasva ei pääse kuumentuneen savurin pohjalle eikä purujen päälle, samalla lämpö jakaantuu savurin sisälle tasaisesti. Tätä varten on mukana myös ruostumaton rasva-allas. Rasva-allasta käytettäessä ei alumiinifoliota tarvitse käyttää.

VINKKI

Savusta myös pestyt kuorimattomat perunat, samoin kuin esim. kalat ja tarjoile ne mahdollisimman kuumana voin tai margariinin kera. Savustusaika n. 45-55 min.

SAVUSTAMISEN KULTAISIA SÄÄNTÖJÄ

Pidä leppoista tulta ja muista, että savu on mauste, eli kypsänä tuote on vaalean kullankeltainen (ei ruskea tervan värinen). Savustustempotila pitää tällöin olla n. 80 – 130°C. Savustusaika määrästä riippuen n. 0,3-2 h. Aina savustamaan ryhdyttäessä puhdistetaan ritilät hyvin edellisen savustuskerran jäljiltä (tai kuumana heti savustuksen jälkeen pesemällä). Savurista on hyvä kaataa entiset purut ym. pois ja käyttää aina uusia puruja, lastuja tai kiekkoja. Laatikko on myös pitemmän varastoinnin jälkeen hyvä kuumentaa (sterilisoida) ennen uuden savustamisen aloittamista. Näin välttyään maku ym. haitoilta.

TOIVOTAMME TEILLE MAKOISIA SAVUSTUSHETKIÄ MISA SAVURIN PARISSA!

MISA OY
Punaportinkatu 15
54710 LEMI
FINLAND

Puh. (Tel)
(05) 4146391
Int. +358-5-4146389
Homepage: www.misa.fi

Telefax
(05) 4146389
Kotipaikka: Lemi
E-mail: misa@misa.fi

Ly 0162038-3
Krnro 188.087
Alv rek.