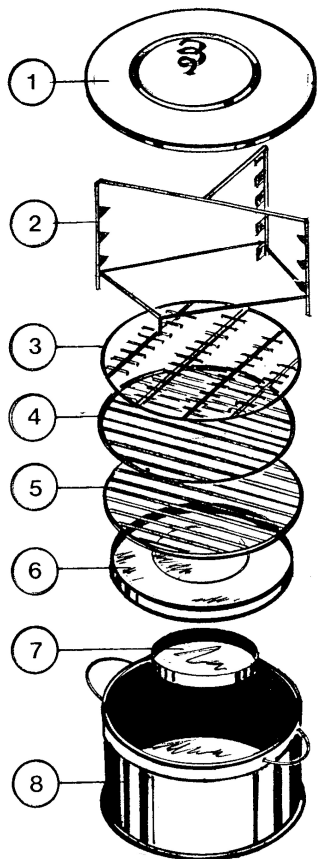




## SAVUSTIN tuote No: 19031



### SAVUSTAMINEN

Savustin on heti valmis käyttöön.

Savustaminen aloitetaan asettamalla savustin, osa 8, pihakeittiöön, tuotteeseen no:14600, tai muuhun tulisijaan. Savustinta voidaan käyttää myös kaasupolttimen kanssa.

Periaate savustamisessa on seuraava: savustaminen pohjalle, osaan 7, asetetaan leppäpurut tai leppäkiekot ym. muut lastut. Pohjan kuumentuessa alkaa purulautasella leppäpurut, ym. muodostaa savua. Samalla savustin kuumentuu oikeaan lämpötilaan.

Savustamiseen voidaan käyttää esim. leppäpurua tai leppäkiekoja (Øn. 3cm x 0,5cm) tai vastaavaa puuta maun mukaan. Lisäksi voi purulautaselle laittaa muutaman sokeripalan. Purujen käyttäminen kannattaa aloittaa mahdollisimman vähäisellä määrällä. Oikean määrän saa selville parhaiten kokeilemalla. Aloittaa voi esim. 3 – 5 kiekolla. Leppä voi olla myös tuoretta, mieluiten kuorittua. Moottorisahalla tehtyjä puruja pitää välttää, koska teräketjuöljy pilaa purut!

Savustus voidaan tehdä joko piikkiarinalla, osa 3, jossa voidaan kalat savustaa laittamalla ne roikkumaan silmästä tai niskasta. Savustaminen voidaan tehdä samanaikaisesti kahdella vaakaritilällä, osat 4 ja 5. Savustettavat raaka-aineet voivat olla myös etukäteen suolattuja.

Savustimen osa 6 on rasva-allas, johon kaloista ym. savustettavista raaka-aineista valuva rasva kerääntyy. Lisäksi altaan tarkoitus on tasoittaa lämpötila savustimen sisällä. Ritilät ja rasva-allas asetetaan kannatintelineeseen, osa 2.

Ritilät ja savustin on emaloitu, joten ne kestävät sään ja suolan vaikutukset.

Savustimeen mahtuu kerralla esim. 7 kpl n.1,5 kg kaloja (savustusaika: n. 1,5–2h) tai piikkiarinalle n.90 kpl kaloja (savustusaika: n 1 h).

### Vinkki!

Savusta myös pestyt kuorimattomat perunat samoin kuin kalat ja tarjoile ne mahdollisimman kuuman voin tai margariinin kera. Savustusaika on n. 45–55 min.

### Savustamisen kultaisia sääntöjä:

Pida leppoista tulta ja muista, että savu on mauste, eli kypsänä tuote on vaalean kullan keltainen (ei ruskea tervan värinen). Savustuslämpötilan pitää tällöin olla n. 90 – 130°C. savustusaika on määrästä riippuen n. 20 min – 2 h.

Aina savustamaan ryhdyttäessä puhdistetaan ritilät hyvin esim. teräsharjalla ja pesemällä. Ritilät on hyvä voidella ruokaöljyllä ennen kalojen ym. laittoa niille. Näin kiinnittarttumisen on vähäisempää. Purulautanen on tyhjennettävä ja puhdistettava jokaisen savustuskerran jälkeen. Savustin on pidemmän varastoinnin ja eri savustus raaka-aineiden jälkeen kuumennettava tyhjänä ritilöiden ja rasvalautasen kanssa (sterilointi) makuhaittojen välttämiseksi.

*Toivotamme teille makoisia savustushetkiä Misa Savustimen parissa!*

