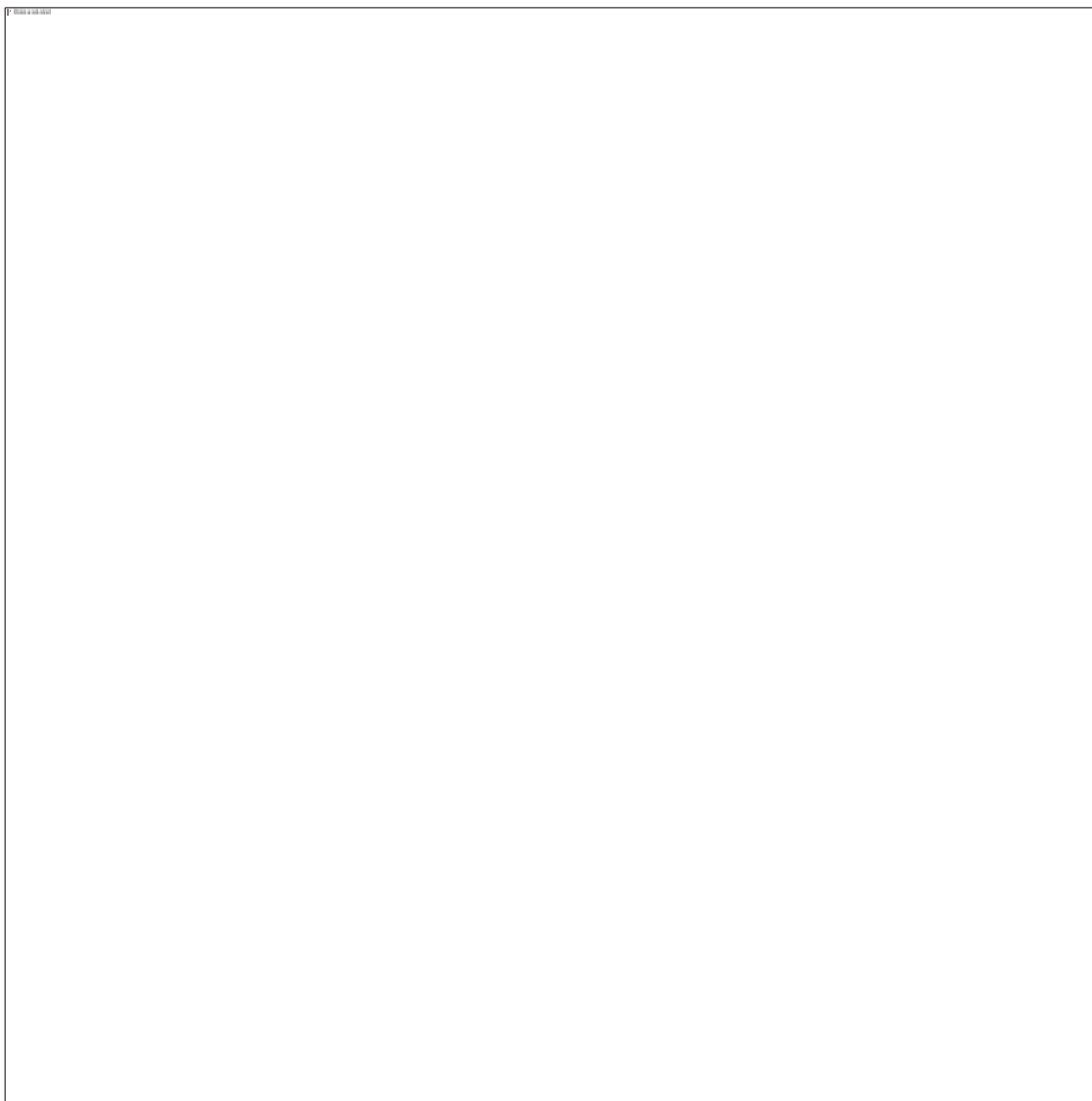


Generator de fum pentru afumătoare



Instrucțiuni de utilizare
Traducerea instrucțiunilor originale

Cerere:

Pentru a-l utiliza, umpleți generatorul de fum cu aproximativ 100 de grame de rumeguș, astfel încât traseul labirintului metalic să fie încă vizibil, adică să nu fie acoperit de rumeguș. Dacă fumați mai puțin de 10 ore, încărcăți doar mai puțin rumeguș de-a lungul traseului de ardere. De exemplu, dacă umpleți dispozitivul doar până la jumătate, atunci acesta va fuma aprox. 5ore. Aprindeți o lumânare și puneți-o în spațiul de sub labirint. Scoateți-o după 30 secunde. Acest timp este de obicei suficient pentru ca rumegușul să se aprindă și să înceapă să fumege.

Important: deși acesta este un generator de fum rece, este fierbinte în imediata vecinătate a unității mici, deoarece fumul este creat de rumegușul incandescent! Fumatul la rece este, prin urmare, o operațiune periculoasă, la fel ca și utilizarea cuptoarelor!

Sfaturi utile și indicații:

- Pentru utilizarea unui generator de fum rece, cel mai potrivit este un dulap metalic vertical cu găuri de ventilație, cu o capacitate ideală de 50-120 de litri.
- De asemenea, poate fi folosit și în dulapuri/cameră de grădină clasice mai mici.
- Generatorul de fum rece este situat la parter, iar deasupra acestuia, chiar pe mai multe niveluri, se află grătarele pe care se afumă încărcăturile de alimente.
- Nu așezați alimentele care urmează să fie afumate direct peste generatorul de fum rece, deoarece în timpul procesului de afumare se pierde umezeala care se poate scurge pe generatorul de fum rece.
- Dacă este posibil, aplicați o tavă de picurare între generatorul de fum rece și grila de la nivelul cel mai de jos. Procesul nu este îngreunat dacă fumul ajunge indirect la suprafața alimentelor.
- După afumare, alimentele afumate se lasă la aerisit într-un loc uscat și răcoros, în mod optim pentru cel puțin atât timp cât a durat afumarea.

ATENȚIE

1. Nu folosiți niciodată praf de lemn sau rumeguș de la o sursă necunoscută. Acestea pot fi deosebit de periculoase pentru sănătate!
2. Afumarea la rece are loc, de obicei, la o temperatură sub 30 °C. Temperatura exterioară poate afecta durata și rata de succes a fumatului la rece. Fumatul la rece pe vreme extrem de rece sau caldă are mai puțin succes.
3. Se recomandă utilizarea numai în aer liber (balcon, terasă, într-un loc ferit de vânt, în spații deschise, în aer liber)!
4. Folosiți întotdeauna un afumător la rece cu grijă, sobrietate și răbdare.
5. Alimentele afumate sunt deosebit de periculoase în cazul afumării la rece. Utilizați aparatul cu grijă!
6. Afumătorul la rece NU trebuie utilizat pe suprafețe acoperite cu lemn sau pe alte suprafețe combustibile, instabile.
7. Asigurați-vă că materialele combustibile (lemn, pânză, hârtie etc.) sunt ținute la distanță de afumătorul rece.
8. Nu lăsați niciodată afumătorul la rece nesupravegheat în timpul funcționării! Țineți copiii și animalele de companie la distanță!
9. Nu îl deplasați în timpul utilizării, nu îl mutați decât în caz de urgență.

10. Unele alimente (de exemplu, brânza) pot fi consumate după afumare, altele (de exemplu, slămina crudă) trebuie gătită după afumare.

Instrucțiuni de utilizare a generatorului de fum rece

Cu ajutorul generatorului de fum rece, puteți fuma continuu fum rece. Soluția perfectă pentru afumătorii și afumătorii de grătar.

Generatorul de fum rece este potrivit pentru a produce fum rece timp de aproximativ 5-10 ore în funcție de calitatea și cantitatea de așchii de lemn. Vă recomandăm să îl utilizați în intervalul de temperatură exterioară de 3-25°C. În timpul utilizării, generatorul de fum rece poate crește temperatura internă a dulapului/camerei cu câteva grade, dar temperatura de afumare este determinată în mod esențial de temperatura exterioară.

Important, citiți cu atenție!

Afumarea la rece are ca scop crearea unor experiențe gustative unice, speciale.

Doar pentru că avem un generator de fum rece nu înseamnă că aplicăm automat arta de a fuma la rece la un nivel înalt. Afumarea la rece este un domeniu special care necesită expertiză.

Utilizarea necorespunzătoare a fumului la rece poate fi deosebit de periculoasă pentru sănătate.

Încercați

aflați din literatura de specialitate și consultați specialiști experimentați în fumatul la rece înainte de a începe să fumați singur! Oricine poate folosi un generator de fum rece pentru a pregăti alimente afumate pe propriul RISC!

Afumarea la rece a fost inițial un proces de conservare, în zilele noastre, savurarea unor porții mici la domiciliu este mai mult o activitate gastronomică de agrement. Această metodă poate avea ca rezultat delicatose gastronomice unice!

Principalii factori de risc pentru afumarea la rece a cărnii (și a peștelui):

- posibila supraînmulțire a bacteriilor care cresc în carne / deteriorarea cărnii
- fum de proastă calitate, fum nociv (caracteristici ale lemnului folosit pentru afumare).

În cazul afumării la rece, carnea rămâne crudă, în sensul că temperatura sa centrală nu se apropie nici măcar de punctul în care, în timpul procesului, se garantează distrugerea bacteriilor caracteristice cărnii. Nu este o coincidență faptul că genul de afumare la rece se practică în mod tradițional iarna.

- Afumarea la rece a cărnii la 30°C este deosebit de riscantă din cauza riscului de dezvoltare bacteriană. Un alt motiv pentru limita de 30°C, menționată adesea, este că în acest moment grăsimile încep deja să se topească.

- Cu cât temperatura este mai scăzută, cu atât riscul este mai mic. Fumul rece va pătrunde în carnea care urmează să fie afumată cu mult sub 10°C, chiar și la 3-4°C, dar afumarea la rece nu mai este recomandată la temperaturi de aproximativ 0°C, deoarece alimentele care urmează să fie afumate pot îngheța parțial sau complet la această temperatură. În general, o temperatură de 5-15°C este ideală pentru afumarea cărnii, a peștelui și a brânzeturilor. Recomandăm această activitate doar în lunile în care această temperatură este garantată (în jurul lunilor octombrie - martie).

- Legume, sare etc. - temperaturile exterioare mai ridicate sunt potrivite pentru afumarea la rece (inclusiv vara), dar peste 30°C nu mai este, prin definiție, afumare la rece.

Fumul reprezintă, de asemenea, un risc grav. În cazul afumării la rece, carnea este expusă la un fum mult mai concentrat.

și un fum mai intens, de obicei pentru o perioadă mai lungă de timp decât la grătar. Puteți avea încredere doar în fumul de bună calitate, de preferință din lemn de esență tare decojit și uscat de mult timp!

Se poate spune, așadar, că fumatul la rece este o activitate complexă, de mare responsabilitate, care necesită expertiză și dedicare.