

SmokEasy

Istruzioni per l'uso dell'affumicatore Quantum Smoker



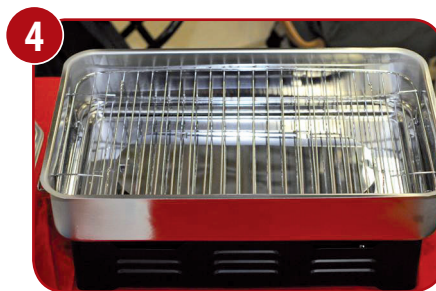
1 Disporre una piccola quantità di segatura nell'apposita sede sul fondo dell'affumicatore.



2 Posizionare il piccolo coperchio in dotazione sopra la segatura



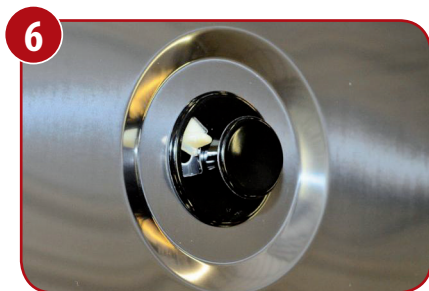
3 Riempire i fornelli con alcol metilato (sempre in assenza di fiamma)



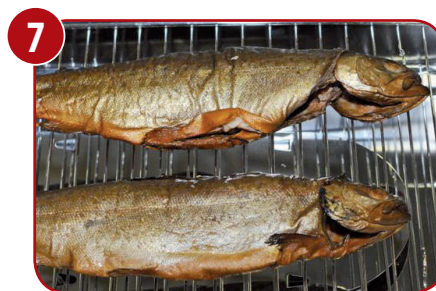
4 Posizionare una o due griglie nell'affumicatore e posizionarlo sopra la camera di combustione nera.

5 Posizionate il vostro pesce sulla griglia, dopo averlo ben asciugato e posto per almeno 8 ore in salamoia se gradita. Accendete i fornelli assicurandovi che i fori siano chiusi durante l'affumicatura. Ciò farà in modo che due fiamme identiche riscaldino uniformemente la base dell'affumicatore.

La presa di areazione del coperchio dovrebbe restare completamente aperta in una prima fase. Dopo pochi minuti si creerà del fumo. Ricordate che l'affumicatore si scalderà notevolmente quindi assicuratevi di porlo in posizione ben sicura e stabile.



6 Potete regolare l'intensità del processo di affumicatura con la presa di areazione del coperchio. Può anche esser impiegata per inserire un termometro per misurare la temperatura interna che non deve mai superare gli 80°



7 Decidete voi il grado di affumicatura preferito. I tempi variano dai 20 ai 40 minuti a seconda anche del pesce utilizzato.