



## ALGEMENE GEBRUIKSAANWIJZING ROOKOVEN

Er zijn twee manieren om te roken, de koude methode (10 tot 25°C) waarbij de gerechten eerst wordt gepekeld, en de warme methode (40°C tot 110 °C). Koud gerookte gerechten kan je langer bewaren.

### WARM ROKEN

Dit is een stuk makkelijker thuis te doen, maar het resultaat is niet langer houdbaar geworden dan het normale gare product. Je hebt wel een heerlijke rooksmaak aan het voedsel gegeven. Vis wordt gerookt bij een temperatuur tussen de 60°C en 80°C, vlees op hogere temperatuur, tussen de 90°C en 110°C. De tijd varieert -afhankelijk van de grootte van het stuk voedsel, en of het al voorgegaard is - van een half uur tot een aantal uren.

### KOUD ROKEN

Koud roken is moeilijker dan warm roken. De temperatuur ligt - afhankelijk van wat je rookt en het gewenste resultaat - ergens tussen de 10°C en 25°C. Het roken kan van 4 uur tot 4 dagen duren. Al die tijd moet je de temperatuur in de gaten houden en zorgen dat de rookoven goed blijft doorroken! Het resultaat is wel lang houdbaar. Of voedsel genoeg is gerookt is te bepalen door het gewicht: je moet het verse voedsel vóór het pekelen wegen en na het roken. Vis verliest in het proces 13 tot 30% aan gewicht. Bij vlees en gevogelte kan het oplopen tot 25%.

### DE TECHNIEK VAN HET ROKEN:

Warm de oven voor, laat hem eerst lekker heet worden (schoonbranden van de onderplaat) door het deksel slechts half op de oven te zetten en de asla ca. 50% open waardoor de trek maximaal is en breng enkele dikke houtblokken stevig aan het gloeien in de (as)la. Bevestig het te roken vlees of vis aan de meegeleverde haken of spiezen en hang ze in de oven. Makreel, paling en geep blijven goed hangen, maar er zijn ook vissen die uit elkaar vallen als ze gaar worden zoals rode poot, forel enz. Bij twijfel dus extra stevigheid aanbrengen met wat sisaltouw, ijzerdraad of speciaal daarvoor gemaakte standaard haken. Het is ontzettend zonde als het gerecht gaar is en op de (groezelige) onderplaat valt als je het uit de oven wilt halen.

Demp nu de hitte van de gloeiende blokken met wat rookmot, rookkrullen of rooksnippers, maar hou het wel een beetje luchtig (niet proppen). Zet de asla ca. 2 cm. open en leg de deksel los op de bovenzijde van de oven of indien de rookoven een deur heeft op een kier, met het ontluichtingsgaatje helemaal open, als dan de trek nóg te sterk is en de rookmot- krullen- snippers dreigen te vlammen, dan nog verder dempen door het deksel vast op de oven te drukken en het ontluichtingsgat gedeeltelijk dicht te draaien; de bedoeling is om de warmte te behouden door gloei onderin met nèt voldoende trek, waardoor rookontwikkeling én warmte ontstaat wat vervolgens op een klein kiertje na wordt opgesloten in de oven. Probeer dit steeds zo te houden door de asla te schudden en bij te vullen met vooral klein spul, maar hou altijd 1 of 2 gloeiende grote blokken onderin. Door met de handen te voelen aan de zijkant van de oven, ter hoogte van het gerecht, weet je of je ongeveer goed zit: AUW! is fout en makkelijk met de binnenkant van de onderarm (is een gevoelige plek) kunnen aanraken is ook fout. Goed is: nèt je handpalmen tegen de zijkanten van de oven kunnen leggen zonder pijn, maar wel éven wennen...

Als je ongeveer iedere 5 minuten even checkt kan er niet veel verkeerd gaan. Wil je iets minder arbeidsintensief, dan op safe spelen, dus lang op lage temperatuur (gloeiende blokken onderin, bedekt met klein spul, asla en schoorsteengat vrijwel geheel dicht en laten smoren, ondertussen andere dingen doen). Met langer bedoel ik dan wél minstens twee keer zo lang als in de richtlijnen aangegeven.

**Belangrijk:** Te heet is nooit goed, vaak gaat het eten dan raar vervormen of waait vol met as uit de asla, dat door de té sterke trek niet door de gaatjes heen naar beneden kan zakken, bovendien lekt dan heel veel vet weg waardoor het eten snel droog wordt. Verder de temperatuur proberen vast te houden zo lang de rooktijd duurt, gaarheid kan eventueel gecontroleerd worden met een lange (prik)pen, maar in het algemeen geldt, dat als het vet er uit loopt, wat je hoort door het sissen in de oven, dan is het eten gaar aan het worden.

**KIJK VOOR MEER TIPS & TRUCS OP: [WWW.ROOKOVEN.COM](http://WWW.ROOKOVEN.COM)**

**Waarschuwing: pas op! De rookoven wordt heet. Houd kinderen uit de buurt!**



## GEbruikersHANDLEIDING ROOKOVEN

Bekijk alstublieft eerst de onderstaande handleiding voor het in gebruik nemen van de oven! De Rookoven is uitsluitend voor het bereiden van levensmiddelen bestemd en niet geschikt als kachel of voor andere doeleinden.

Door oververhitting kan het rvs plaatmateriaal vervormen. Dit is dan ook uitgesloten van garantie. Bij het stoken mogen alleen brandstoffen gebruikt worden, die geen schadelijke afvalstoffen of gassen opleveren.

Kies een plek in de luwte en houd rekening met de windrichting, zodat de burens en uw gasten geen last hebben van overwaaiende vonken en rook.

Plaats de Rookoven op een stevige en vlakke ondergrond of zet hem vast.

Open eerst de beluchtingklep bij het opwarmen van de oven, en sluit hem dan weer op tijd om oververhitting te voorkomen. Wacht (bij het gebruik van de barbecue) tot de houtskool uitgegloeid is en er zich een witte as laag heeft gevormd voor dat u het vuurrooster opent en de as weg haalt.

Bij het ontsteken van de oven is het handig om daarvoor bestemde aanmaakblokjes te gebruiken die u tussen de brandstof stopt.

**WAARSCHUWING:** Geen spiritus, benzine of vergelijkbare brandbare vloeistoffen voor het aansteken of opnieuw aansteken gebruiken!

De Rookoven is uitsluitend voor het gebruik buitenshuis. De Rookoven wordt bij gebruik zeer heet, draag daarom altijd beschermhandschoenen bij het bedienen of aanraken.

Houd altijd ruim ( $\pm 1.5$  meter) afstand tussen de Rookoven en (brandbare) objecten.

Gebruik de Rookoven wegens verbrandingsgevaar alleen onder toezicht oog. Pas vooral op met rondlopende kinderen en huisdieren. Houd een emmer zand en/of water voor de zekerheid bij de hand bij gebruik van de Rookoven.

Wacht voor het verplaatsen van de rookoven tot deze is afgekoeld.

Aan het einde van het gebruik van de Rookoven kan het vuur door het sluiten van de beluchtinggaten verstikt worden.

Dek warm houtskool of as met een laag zand af voor snel en veilige afkoelen.

Pas na het geheel afkoelen en het leegruimen van de asresten mag de Rookoven in een gesloten ruimte ondergebracht worden.

Bij de eerste keer van het opwarmen van de oven worden er met name bij het stookoven gedeelte verkleuringen zichtbaar. Dit valt niet onder de garantie. Dit is gewoon bij roestvrij staal, en het gaat hier dan ook alleen om optische veranderingen. Aan de kwaliteit van het product veranderd niets.

Wij wensen u veel plezier toe in het bereiden van gerechten met de rookoven en stellen het op prijs als uw recept en ervaring naar ons toe mailt zodat wij dit op onze website kunnen plaatsen en eventueel nog eens verduidelijkt met fotomateriaal.