



Rookoven.com

Nijverheidsweg 4 8071 DH Nunspeet

(+31) 341-266885 info@rookoven.com

ALS SPANDEWISSELE

Leg de handgrepen in. Laat het deksel de tijd nemen om het rooster weg te nemen en u hebt een uitstekende roosterrijzen broodpannelade (Slaakt deze met aluminium folie en het schoorsteen te verspanenrijzen).

COMBINATIE ROOSTEN/BRADEN EN GRILLEN

Een veel recepten meer dan eerst enige tijd het gerecht roken alvorens het te grillen in de oven om het gewenste resultaat te verkrijgen. Indien u de rookoven als broodrooster gaat gebruiken verdient het aanbeveling de gebakke rookoven op een bord of een vlotte aluminium folie te plaatsen om brandte te voorkomen. Daarna kunt u de te grillen of te grillen gerechten in de broodrooster doen. Leg de rookoven weg en in de broodrooster indien het kan aanbevolen wordt om in het oven te roken.

VOOR OMBLIM BUITEN

De rookoven wordt uitbedend op een kampvuur, kampen kookstel of barbecue. De het kampvuur kan bij winden gebruikt voor het roken van zelfgevoegen vis of voor het maken van papieren. Laat in het laatste geval het rooster achterwege. Houdt de rookoven goed in de -gaten. De in de rookoven aanbevolen kooktij is getreweerd op de website van een simlaant kookboek, met een deel kampvuur of barbecue, die aanpakken het is.

ME: Voor gebruik in de rookoven moet de rookoven droog zijn. Voor gebruik op de barbecue of grill dient er een rooster eerst 10 minuten in water te laten weken om de verspreide over de simlaante het te verspreiden.

ALS OVEN OP EEN KOOKPLAAT

Veel geen rooster het als u de deksel alleen als oven wilt gebruiken. Heel handig voor het opwarmen van resten.

KOOKROOSTLEID

Door de verschillende manieren waarop de rookoven kan worden gebruikt en de verschillende rooktijden die er bestaan is het vrijwel onmogelijk enkele universele kooktijden tabellen op te stellen. De volgende tabel is dan ook meer een aanbeveling richtlijn. De aanbevelen tijden zijn getreweerd op de middelen stand van een gebakken en de grote plaat van een afkookplaat. Bij het gebruik van een keramische kookplaat (een soort wascooking bij punt 1*) dient men 20% aan de rookoven te voegen.) Als tijd dat de rookoven bereikt langer is dan in de tabel staat aanbevolen, dient u te controleren of het deksel goed sluit (zie gebruiksaanwijzing 1)

ROOKTIENTABEL

Al deze tijden zijn gemiddelden. Het roken geeft een zachte, lang roken een veel zwaarder rookmaak. Een uitgebreid overzicht van recepten en recepten is in brochure uitgegeven en onder de naam "Gerechte kookboek" verkrijgbaar bij onze dealer.

Vis, schaal & schepieren	GEMIDDELDE ROOKTIJD
Vijf vissen zoals kleine schelmen, wijting, heil, Roofzalm, zeebaars, heil en makreel	15-20 minuten
Panier* vis als rode poot, groene poot en zeebaars	20-25 minuten
Panier* garnalen als schel, schel, heil en zeebaars	15-20 minuten
Volvet (of naar keuze) - van een schel, heil, schelmen, wijting, heil en zeebaars	10-15 minuten
Snijl garnalen (garnal*), zeebaars en zeebaars	10 minuten
Snijl garnalen (garnal*), zeebaars en zeebaars	5 minuten
Mosselen, zeebaars of in de rookoven	10-15 minuten
Onders (als mosselen)	10 minuten
Snijl-garnalen, zeebaars of zeebaars	5-8 minuten
Schalen schepieren, gebakke	10 minuten

* Panier vis is schoongemaakte vis zonder kop.

Meer wordt niet gear - het roken en moet daarom na het roken altijd nog worden gebakken, gebakken, gebakke, gebakke, gebakke of gebakke barbecue. Door het roken wordt het vlees al als gaar. Houd daarom rekening! Het koken de bereidingstijd (duur en wat meer, het vinder lang er wordt het vlees).

Vlees	GEMIDDELDE ROOKTIJD
Varkensvlees goed stuk als het, karkas	15-20 minuten
Varkensvlees legje en karkas	17 minuten
Varkensvlees	10-15 minuten
Spanen	15-20 minuten
Rundvlees goed stuk als karkas, karkas	10 minuten
Rundvlees, legje en karkas	14 minuten
Raffines goed stuk als karkas	1-10 minuten
Raffines, schotel, karkas	10 minuten
Lamsvlees goed stuk als karkas, karkas	15-20 minuten
Lamsvlees, schotel en karkas	10 minuten

ROOFTLENTABEL

Rij, kalkoen en ook andere lichte vogels als partridge moeten daar en daar gaar zijn. Alle andere rassen of wilde vogels kunt u, voor uw eigen veiligheid, het beste ook helemaal gaar laten worden. (Bekende rassen: doodsbond of spoorbond strovogel kalkoen)

Rij en andere vogels	GEMIDDELDSE ROOFTIJD
Doornalkoen rij en andere vogels	12-20 minuten
Strobroek rij en andere vogels	12-20 minuten
Kalkoen rij en andere vogels	1-4 uur
Strooggefecht	1-4 uur
Tamere doodsbond(en) van bereiding	4 uur
Kwast	5 uur

ROOFTIJD VOOR HET RINZEN

Men stelt vaak de vraag of er iets speciaals aan onze rooster is. Dit antwoord hangt er allereerst van af! Ten eerste bestaan ze voor rijen, en ook fout, dus het is allereerst fout. Er is niets aan te zeggen. De houtsoorten komen al die stoken waar er traditioneel voor het rooster van vlees roosteren gebruikt. De houten worden ontstaan van de kersen omdat die een lekker smaak veroorzaken. Bovendien wordt het hout vermaakt tot de benodigde fijnheidsgraad waardoor het in een kleine hoeveelheid de beste rook ontwikkeling geeft. Dit heeft als voordeel dat u geen grote hoeveelheden met rook hout om een uitstekend resultaat te krijgen. Ten slotte wordt de rooster draag verpakt in een afsluitbaar kunststof pap.



WAT TE DOEN ALS HET GERUCH NIET IN DE ROOKOVEN PAAST

Plaats de hout op het rooster en maak vervolgens een aluminiumfolie een goed heel over de hout. Zorg ervoor dat de hele strik van de rookoven er bij is het rook het draag de rook in. Verwijder de folie en plaats het gerecht dat rookoven er in een rookovenwande over het het gerecht helemaal gaar is.

ER OMSMAGT ROOK

Als dit het geval is kan er ook ontstaan bij de handgrepen. Dit probleem kan best eenvoudig worden opgelost door het deksel voor 2/3 deel te openen. Ook het deksel van de hand van het type en met de palen van de hand omhoog waaiend u de rookoven met de andere hand tegen een platte ondergrond gesteld houdt, rooster komt het deksel deksel tot te staan waardoor het beter staat. Bij het rookoven moet enige weerstand merkbaar zijn. Zonder deze handgrepen herhalen.

DIRT WORDEN VAN DE ROOKOVEN

Vlaar bij! Het betekent dat u het gebruikt. Naaste u de oven meer gebruikt is het rooster dat bij de rookoven wordt. Dit is niet merkbaar tegen u met een metalen spatel op een heel snel komen aan de merkbaar terug te krijgen.

GEbruik ALs STOKEN

Laat de ingekoopte rij en/of rijen van kleine containers vloeit bij de waterrijke rijen. Plaats het rooster in de pan en leg daar het gerecht op. Dit de waarden van de rookoven staat. Schuif het rooster over de pan rechts de rookoven tegen te staan. Deze methode is handig om rijen op te waarden of gebruiken in stoken.

De rookoven staat niet in aanraking te komen met het in stoken gerecht.

OM MIE TE ROOKOVEN

Maak de gebruik stoker maar te doen de vloeit wat in aanraking te komen met het in rookoven gerecht (ondergrond). Laat de ingekoopte rij en/of rijen met het gerecht er op in de stoker. Zet de rijen op de rookoven waarden u gebruikt en schuif het deksel dicht. Dit in de oven (1) - (100%), rookrij en aangegoven in het rook.