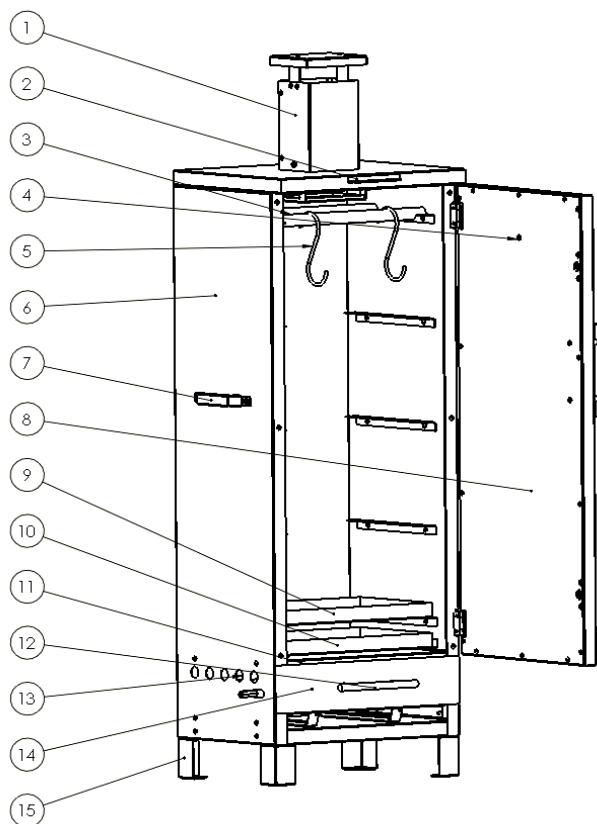


— INSTRUKCJA OBSŁUGI —**WĘDZARNIA OGRODOWA KOMORA ZE STALI NIERDZEWNEJ**

Wędzarnia ogrodowa z komorą wewnętrzną wykonaną z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Idealna do wędzenia własnoręcznie przygotowanych mięs. Komora wewnętrzna została oddzielona od komory paleniska za pomocą przepony, przez co wędzone dania uzyskują aromat wyłącznie ze spalanych zrębków (brak kontaktu z dymem z brykietu). Wędzarnia posiada możliwość regulacji temperatury przez specjalne zasuwki dolne oraz zasuwę kominową. Skropliny nie opadają na wędzone potrawy, dzięki zamontowanej pod kominem tacce okapnikowej. Wierzymy, że samodzielne wędzenie przyniesie wiele satysfakcji. Wędzarnia ogrodowa pozwala na wędzenie produktów różnej wielkości.

Wyposażenie:

1. Dach z kominem i okapnikiem
2. Zasuwa kominu
3. 4 belki drewniane
4. Termometr
5. 5 haków
6. Korpus z podwójną ścianką
7. Uchwyty boczne
8. Magnetyczne drzwi z podwójnej blachy
9. Tacka tłuszczowa
10. Tacka na zrębki
11. Przepona
12. Uchwyty do paleniska i drzwi
13. Zasuwki do regulacji przepływu powietrza w palenisku
14. Szuflada paleniskowa (koryto)
15. 4 nóżki z otworami do mocowania

Przygotowanie produktów do wędzenia

Przed przystąpieniem do wędzenia dymem można przedłużyć trwałość produktów poprzez peklowanie. Nie zaleca się przeprowadzenia parzenia przed wędzeniem, gdyż wędzeniu należy poddawać produkty o jak najmniejszej zawartości wody.

Przed zawieszeniem w wędzarni produkty powinny być dobrze obeschnięte.

Do wilgotnych lub mokrych kawałków mięsa cząsteczki dymu lepiej się przyczepiają, następuje ich skraplanie i tworzy się niepożądana warstwa sadzy. W żadnym wypadku nie należy produktu przeznaczonego do wędzenia zawieszać na słońcu.

Wędzenie:

1. Otworzyć drzwi wędzarni.

2. Umieścić w komorze wędzenia wcześniej przygotowane produkty. Większe i dłuższe (np. węgorze) zaleca się zawiesić na prętach w górnej części komory lub przy użyciu haków wędzarniczych tak, aby się ze sobą nie stykały. Zapobiegnie to nierównomiernemu uwędzeniu produktów. Mniejsze zaleca się ułożyć na ruszcie tak, aby w jak najmniejszym stopniu miały kontakt ze ściankami. Dzięki temu potrawa nie będzie przylegała do ścian i uwędzoną będzie łatwiej wyciągnąć z wędzarni.

3. Wysunąć z komory paleniskowej korytko (14), rozpałić w nim węgiel lub brykiet drzewny i po rozżarzeniu umieścić z powrotem w komorze.

4. Na dole komory wewnętrznej umieścić tackę z równomiernie rozłożonymi zrębkami wędzarniczymi a nad nią tacę tłuszczową (9).

Aby uzyskać smaczny i zdrowy produkt, dym wędzarniczy musi spełniać określone kryteria.

O powstaniu specyficznego jego składu decydują ostatecznie użyte gatunki drewna i temperatura spalania. Dlatego najlepiej kupować sprawdzone i odpowiednio oczyszczone zrębki wędzarnicze. Przy stosowaniu niewłaściwego gatunku drewna w uwędzonych produktach może pojawić się nawet smak smoły. W skutek połączenia dymu, mięsa i przypraw powstaje odpowiedni aromat wędzenia. Zrębki przed wędzeniem zaleca się zwilżyć wodą, aby ich spalanie i jednoczesne wytwarzanie dymu trwało dłużej.

W momencie kiedy potrawy przybiorą pożądaną barwę złotożółtą / złotobrazową zaprzestajemy dokładania zrębków do procesu wędzenia.

5. Zamknąć wędzarnię. Proces wędzenia zostaje rozpoczęty.

Uwaga: Podczas całego procesu wędzenia należy kontrolować temperaturę w wędzarni – co ułatwi zamontowany termometr (4).

W zależności od temperatury proponujemy Państwu następujące metody wędzenia:

● wędzenie zimne

Odbywa się ono w temperaturze od 8 do 25°C i powoduje najsilniejsze schnięcie wędzonek, wymaga również długiego czasu. Powinno być ono przeprowadzane z przerwami, w kilku fazach. Jedna faza wędzenia trwa zwykle 5-12 godzin. Między fazami następuje wietrzenie (ok. 5 godzin), mające na celu doprowadzenie świeżego powietrza. Powoduje to dodatkowe obsuszanie wędzonek, a także tworzenie się odpowiedniego aromatu.

W zależności od produktu cały proces wędzenia na zimno składa się z 3 – 5 faz.

Metodę tą stosuje się do wędzenia kielbas surowych i wyrobów surowych po peklowaniu (głównie na sucho). Wyroby przygotowywane w ten sposób są trwałe, smaczne i można przechowywać je bardzo długo.

Należy pamiętać aby odbywało się to w chłodnym, zaciemnionym i przewiewnym miejscu. Produkty nie powinny stykać się ze sobą, należy je również chronić przed kurzem i światłem.

● wędzenie ciepłe

Tym sposobem wędzi się przede wszystkim wyroby parzone i gotowane. Jest to wędzenie w temperaturze od 24 do 60°C. Przeprowadza się je bez przerw przez ok. 24 godziny, dlatego w pomieszczeniu wędzarniczym temperatura musi być podtrzymywana przez dodatkowe źródło

ogrzewania (np.: elektryczne). Sam proces spalania materiału drzewnego nie wystarcza do zachowania odpowiednich warunków termicznych.

- **wędzenie gorące**

W metodzie tej stosuje się temperaturę od 40 do 90°C. Wędzenie w zależności od produktu trwa od kilku godzin do 2 dni. Ten sposób wędzenia stosuje się przede wszystkim do kiełbas, wędzonek, przeznaczonych do szybkiego spożycia, które po obróbce cieplnej można poddać suszeniu, sparzeniu lub pieczeniu.

6. Po uwędzeniu ochłodzić nieco potrawę, aby podczas wyciągania się nie rozpadła. W zależności od upodobań oraz rodzaju wędzenia należy wystudzoną potrawę sparzyć lub obsuszyć.

Środki ostrożności:

Wędzarnia przeznaczona jest tylko do użytku na zewnątrz pomieszczeń np. w ogrodzie, na tarasie.

Należy ustawiać urządzenie na równym podłożu i z dala od materiałów łatwopalnych.

W trakcie procesu wędzenia urządzenie silnie nagrzewa się, dlatego w trakcie jego użytkowania należy zachować szczególną ostrożność.

Nie przenosić urządzenia w trakcie wędzenia.

Chronić przed dziećmi.

PRZEPIS

KIEŁBASA KRAKOWSKA – WĘDZONA

Składniki:

- 1,5 kg wieprzowiny II kl. (przerośniętej tłuszczem)
- 1 kg wieprzowiny I kl.
- 0,5 kg wołowiny
- 200 g słoniny lub boczku
- osłonka białkowa (symbol BROWIN: 310301)
- 5 g saletry potasowej (symbol BROWIN: SAL)
- 70 g soli
- 2-3 ząbki czosnku
- 27 g mieszanki przypraw do kiełbasy krakowskiej (symbol BROWIN: 310004)

1. Mięso peklujemy przez 7 - 10 dni w temperaturze ok. 6°C w zalewie sporządzonej z soli, saletry oraz czosnku. Słoninę tylko solimy i odkładamy do lodówki.

2. Po okresie peklowania przystępujemy do mielenia mięsa.

Wieprzowinę rozdrabniamy w maszynce do mielenia mięsa przez sito o grubości oczek 10 mm. Słoninę natomiast na sicie o grubości oczek 8 mm. Wołowinę dwukrotnie mielimy na sitku o oczkach 3 mm i dokładnie wyrabiamy z 50 ml zimnej wody.

3. Następnie wszystkie rodzaje zmielonego mięsa łączymy ze sobą, doprawiamy mieszanką ziołową (ewentualnie doprawiamy do smaku solą i pieprzem) i dokładnie wyrabiamy. W międzyczasie namaczamy osłonki białkowe, aby zmiękły.

4. Po ok. 30 min osłonki są gotowe do napełniania ich farszem mięsnym.

W tym celu najlepiej jest użyć nadziewarki (symbol BROWIN: 311101).

Należy pamiętać, aby mięso upychać w osłonce bardzo dokładnie i ciasno.

Końce osłonki związujemy nićmi wędliniarskimi (symbol BROWIN: 310201), tworząc odcinki o długości ok. 20 cm.

Tak przygotowane kiełbasy odkładamy na ok. 2 godzin do wyschnięcia w temperaturze pokojowej.

Po tym czasie wędzimy je w wędzarni zawieszane na hakach (symbol BROWIN: 311201) przez ok. 30 min w dymie powstałym ze zrębków olcha/buk (symbol BROWIN: 780204) w temperaturze 50°C. Następnie podnosimy temperaturę do ok. 70°C i utrzymujemy ją od 6 do 8 godzin.

Kiedy kiełbasa nabierze złotej barwy kończymy etap wędzenia i przenosimy ją do pomieszczenia o temperaturze ok. 10-15°C w celu dalszego suszenia. Proces ten może trwać do 7 dni.

W ofercie firmy BROWIN znajdują Państwo niezbędny asortyment do peklowania i wędzenia wyrobów:

- saletra potasowa do peklowania (symbol : SAL)
- siatka wędliniarska - doskonała do wędzenia szynki (symbol: 310103)
- zioła i przyprawy dla uzyskania nowych smaków naszych wyrobów (Sekret Dziadka Feliksa, Receptura Babci Leokadii i wiele innych)
- zrębki do wędzenia (symbol: 780204, 780404 i wiele innych...)
- haki wędzarnicze (np. symbol: 311201, 311301)

Zachęcamy również do zapoznania się z naszą ofertą akcesoriów do domowego wyrobu wędlin.

Oddajemy do Państwa użytku gotowe zestawy wędliniarskie, opracowane tak, aby zapewnić wszystkie potrzebne do tego podstawowe narzędzia i produkty.

No 330230

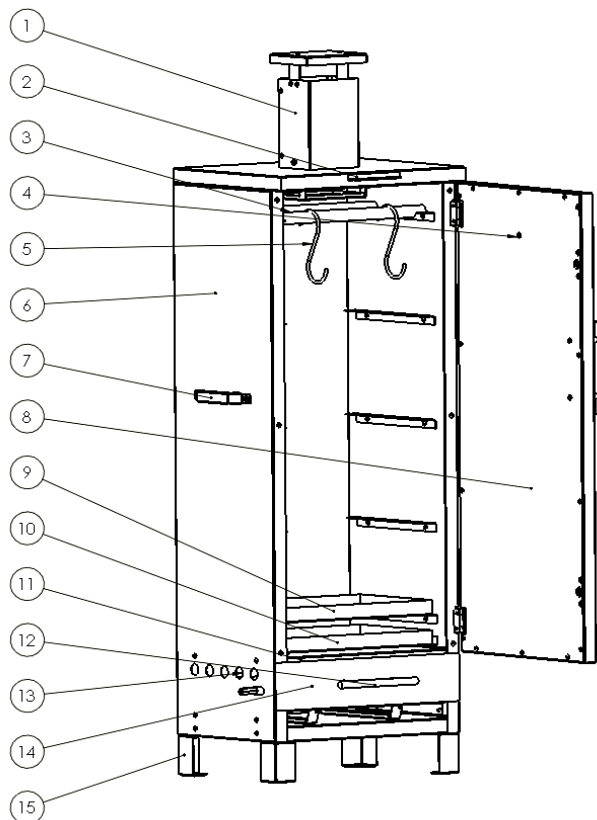


— INSTRUCTIONS FOR USE —

SMOKER STAINLESS STEEL CHAMBER

Smoker with inner chamber made of high quality stainless steel. Ideal for smoking self-prepared meats. The inner chamber is separated from furnace by a wall, which gives the smoked food aroma exclusively from wood chips (no contact with briquette smoke). Smoker has a temperature adjustment through special bottom sliders and a chimney slider. Condensation does not drop onto smoked food thanks to a drip tray installed under the chimney. We believe that smoking will give you a lot of satisfaction. Smoker allows to smoke various-sized products.

Components:



1. Roof with a chimney and drip cap
2. Chimney slider

3. 4 wooden beams
4. Thermometer
5. 5 hooks
6. Body with a double wall
7. Side clamps
8. Magnetic door made of double metal sheet
9. Grease tray
10. Tray for wood chips
11. Wall
12. Handles for furnace and door
13. Sliders for adjusting air flow in the furnace
14. Furnace drawer (shute)
15. 4 feet with mounting holes

Preparing products for smoking

Before starting smoking, sustainability of products can be prolonged through curing.

It is not recommended to steam food before smoking, because a product to be smoked should have minimum water content.

Before hanging in the smoker, products should be well dried.

Moist or wet meat chops better absorb smoke particles, which condensate and generate undesirable cage. In no event products to be smoked shall be hanged in the sun.

Smoking:

1. Open smoker door.

2. Place pre-prepared products in the chamber. Larger and longer products (e.g. eels) should be hanged on rods in the upper chamber part or on smoking hooks so that they do not touch each other. This will prevent uneven smoking of products. Smaller products should be placed on the grate in a manner preventing contact with walls. This will avoid food getting stuck to walls and allow easier removal from the smoker.

3. Eject shute from the furnace chamber (14), light charcoal or wood briquette and once it is glowing, place back in the chamber.

4. On the bottom of the inner chamber place a tray with evenly laid wood chips and install tray over it (9).

To obtain a tasty and healthy product, smoke must meet certain criteria.

Its specific composition depends on wood species used and on the temperature of combustion. Therefore, it is recommended to buy reliable and properly cleared wood chips. If inappropriate wood species are used, in smoked product there may be even a taste of pitch. As a result of combining smoke, meat and seasoning, appropriate smoking aroma is generated. Before smoking, wood chips should be rinsed with water to prolong their combustion and production of smoke.

When food will get a desired golden yellow / bright yellow colour, stop adding wood chips to the smoking process.

5. Close the smoker. Smoking process starts.

Note: During the whole smoking process it is necessary to control temperature in the smoker, using the installed thermometer (4).

Depending on the temperature we suggest to use the following smoking methods:

● Cold smoking

Is processed in the temperature range from 8 to 25°C and causes the strongest drying of smoked food, it also takes a long time. It should be carried out with intervals, in several phases. One smoking phase lasts approximately 5-12 hours. Between phases ventilation takes place (approx. 5 hours) to supply fresh air. This causes additional drying of smoked food and generating appropriate aroma.

Depending on the product, the cold smoking process consists of 3 - 5 phases. This method is used to smoke raw sausages and raw produce after curing (mainly dry curing). Produce prepared in this way is durable, tasty and can be stored for a very long time. It should be remembered that storage requires cold, darkened and well-ventilated conditions. Products should not touch each other, they should also be protected from dust and light.

- **Warm smoking**

Warm smoking is used in particular for steamed and cooked products. It is done in the temperature range from 24 to 60°C. It is carried out without breaks in between for approx. 24 hours, therefore temperature in the smoking room should be sustained by additional heating source (e.g. electrical). Sole combustion of wood material is not efficient to maintain appropriate thermal conditions.

- **Hot smoking**

This method uses temperatures in the range from 40 to 90°C. Depending on the product, smoking takes from several hours to two days. This smoking method is used in particular for sausages, smoke produce to be consumed quickly, which after thermal processing can be dried, steamed or roasted.

6. After smoking is completed, slightly cool the food to avoid damaging it when removing from the smoker.

Depending on preferences and type of smoking, cooled down food should be steamed or dried.

Safety measures

Smoker is designed for outdoor use, e.g. in a garden, on a terrace.

Device should be placed on even surface and away from combustible materials.

During smoking the device gets very hot, therefore special care should be taken when using it.

Do not carry the device during smoking.

Keep away from children.

RECIPE

KRAKOWSKA SAUSAGE - SMOKED

Ingredients:

- 1.5 kg of pork, 2nd class (rich in fat)
- 1 kg of pork, 1st class
- 0.5 kg of beef
- 200 g of lard or bacon
- Collagen casings (BROWIN symbol: 310301)
- 5 g of saltpeter (Potassium Nitrate) (BROWIN symbol: SAL)
- 70 g of salt
- 2-3 garlic cloves
- 27 g of meat seasoning for Krakowska sausage (BROWIN symbol: 310004)

1. Cure meat for 7 - 10 days in the temperature approx. 6°C in brine made of salt, saltpepper and garlic. Season lard with salt and put into a fridge.

2. Once curing is completed, meat should be grinded.

Pork should be grinded in a meat grinder through a sieve with mesh size 10 mm. Lard should be grinded on a sieve with mesh size 8 mm. Beef needs to be grinded twice on a sieve with mesh size 3 mm and kneaded with 50 ml of cold water.

3. Next mix all types of grinded meat, add herbal seasoning (or season with salt and pepper) and knead thoroughly. In the meantime soak collagen casings in water to make them soft.

4. After approx. 30 minutes collagen casings are ready to be stuffed with meat.

It is recommended to use a meat stuffer (BROWIN symbol: 311101).

Pay attention to stuff the meat tightly and precisely.

Tie ends of collage casings with cotton twine / string (BROWIN symbol: 310201), making sections

approx. 20 cm long.

Ready sausages should be placed away for drying for approx. 2 hours in a room temperature.

After this smoke sausages in the smoker, hanged on hooks (BROWIN symbol: 311201) for approx. 30 min in the smoke generated from alder/beach wood chips (BROWIN symbol: 780204) in temperature 50°C. Next increase the temperature to approx. 70°C and maintain it for 6 to 8 hours.

When sausage gets golden, the smoking phase is finished and the sausage should be placed in a room with a temperature of approx. 10-15°C to continue drying. This process can take up to 7 days.

BROWIN offers necessary range to cure and smoke produce:

- saltpeter (Potassium Nitrate) for curing (symbol: SAL)
- meat netting - perfect for smoking ham (symbol: 310103)
- herbs and seasoning for producing new tastes of produce (Grandpa's Felix secret, Grandma's Leocadia secret and many more)
- wood chips (symbol: 780204, 780404 and many more...)
- smoking hooks (e.g. symbol: 311201, 311301)

We also encourage to check our offer of accessories for home production of cold cuts.

We offer ready to use meat curing sets, designed to provide all needed basic tools and products.

No 330230

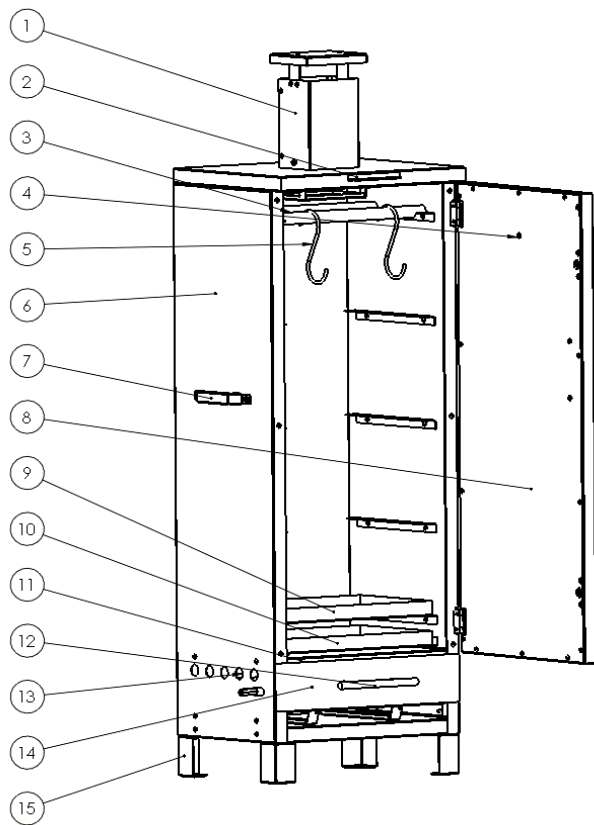


— BEDIENUNGSANLEITUNG —

RÄUCHEROFEN MIT INNERER KAMMER AUS ROSTFREIEM STAHL

Räucherofen mit innerer Kammer aus hochwertigem rostfreiem Stahl. Ideal für das Räuchern von eigenhändig hergestellten Fleischerzeugnissen. Die innere Kammer wurde von der Feuerstellenkammer mit einer Dichtung getrennt, dank dessen die geräucherten Gerichte ihr Aroma ausschließlich den verbrannten Räucherspänen verdanken (kein Kontakt mit dem Rauch aus dem Brikett). Spezielle untere Schieber und ein Schornsteinschieber ermöglichen die Regelung der Temperatur im Räucherofen. Dank einem unter dem Schornstein montierten Tablett fällt das Kondenswasser nicht auf die geräucherten Gerichte. Wir sind davon überzeugt, dass das selbständige Räuchern exzellente Ergebnisse bringen wird. Im Räucherofen können Produkte von verschiedener Größe geräuchert werden.

Ausstattung:



1. Dach mit Schornstein und Tablett für Kondenswasser
2. Schieber des Kamins
3. 4 Holzbalken
4. Thermometer
5. 5 Haken
6. Gehäuse mit doppelter Wand
7. Seitengriffe
8. Magnetische Tür aus doppeltem Blech
9. Tablett für Fett
10. Tablett für Räucherspäne
11. Dichtung
12. Griffe der Feuerstelle und Tür
13. Schieber für die Regelung des Luftstroms in der Feuerstelle
14. Schublade der Feuerstelle
15. 4 Füße mit Öffnungen zum Montieren

Vorbereitung der Produkte für das Räuchern

Vor dem Räuchern kann die Haltbarkeit der Produkte durch Pökeln verlängert werden.

Es wird nicht empfohlen, das Brühen vor dem Räuchern durchzuführen, da nur Produkte mit geringstem Wassergehalt geräuchert werden sollten.

Vor dem Aufhängen im Räucherofen sollten die Produkte gut getrocknet sein.

An feuchten oder nassen Fleischstücken haften Rauchpartikel besser, es kommt dann zur ihrer Verflüssigung und es bildet sich eine unerwünschte Rußschicht. Auf keinen Fall sollte das zu räuchernde Produkt in der Sonne aufgehängt werden.

Räuchern:

1. Die Tür des Räucherofens öffnen.

2. Die zuvor vorbereiteten Produkte in die Kammer geben. Größere und längere (z. B. Aale) Produkte an den Stäben im oberen Teil der Kammer oder unter Anwendung von Räucherhaken so aufhängen, dass sie einander nicht berühren. Dies verhindert, dass die Produkte ungleichmäßig geräuchert werden. Bei kleineren Produkten wird empfohlen, sie auf den Rost so zu legen, dass möglichst keinen Kontakt mit den Wänden haben. Dank dem wird das Gericht nicht an der Wand anliegen und es wird leichter sein, es geräuchert aus dem Räucherofen zu ziehen.

3. Die Schublade der Feuerstelle herauschieben (14) in ihr ein Feuer auf Kohle oder Holzbrikett entfachen und nach dem Durchglühen wieder in die Kammer schieben.

4. Oberhalb des Bodens der inneren Kammer das Tablett mit den gleichmäßig verteilten Räucherspänen platzieren und wiederum oberhalb dieses Tablett das Tablett für Fett (9) hineinschieben.

Um ein schmackhaftes und gesundes Produkt zu erlangen, muss der Räucherrauch bestimmte Kriterien erfüllen.

Für seine spezifische Zusammensetzung sind die verwendeten Holzarten und die Verbrennungstemperatur entscheidend. Deshalb sollten nur geprüfte und entsprechend gereinigte Räucherspäne gekauft werden. Wenn eine falsche Holzart verwendet wird, können die geräucherten Produkte sogar einen Teergeschmack haben. Infolge der Verbindung von Rauch, Fleisch und Gewürzen entsteht ein entsprechendes Räucheraroma. Die Räucherspäne sollten vor dem Räuchern mit Wasser angefeuchtet werden, damit ihre Verbrennung und die gleichzeitige Entwicklung von Rauch länger anhält.

Wenn die Gerichte die gewünschte goldgelbe/goldbraune Farbe annehmen, keine Räucherspäne mehr dazugeben.

5. Den Räucherofen schließen. Der Räuchervorgang beginnt.

Achtung: Während des gesamten Räuchervorgangs die Temperatur im Räucherofen kontrollieren – dies wird das montierte Thermometer (4) erleichtern.

Je nach Temperatur schlagen wir Ihnen folgende Räuchermethoden vor:

- **Kalträuchern**

Findet bei einer Temperatur von 8 bis 25°C statt und bewirkt die stärkste Trocknung der geräucherten Produkte, es braucht auch viel Zeit. Es sollte mit Pausen verlaufen, in mehreren Phasen. Eine Räucherphase dauert gewöhnlich 5-12 Stunden. Zwischen den Phasen findet eine Lüftung statt (ca. 5 Stunden), um frische Luft zuzuführen. Dies bewirkt eine zusätzliche Trocknung der geräucherten Produkte und die Entstehung eines entsprechenden Aromas.

Je nach Produkt hat gesamte Kalträuchern 3-5 Phasen.

Diese Methode wird bei Rohwürsten und Rohprodukten nach dem Pökeln verwendet (hauptsächlich Trockenpökeln). Die auf diese Weise zubereiteten Produkte sind schmackhaft und sehr lange haltbar. Das Räuchern sollte an einem kühlen, verdunkelten und belüfteten Ort stattfinden. Die Produkte sollten einander nicht berühren, sie sollten auch vor Staub und Licht geschützt werden.

- **Warmräuchern**

Auf diese Weise werden vor allem Brüh- und Kochprodukte zubereitet. Das Warmräuchern findet bei einer Temperatur von 24 bis 60°C statt. Es dauert ununterbrochen ca. 24 Stunden, deshalb muss im Räucherofen die Temperatur von einer zusätzlichen Heizquelle (z. B. elektrische Heizquelle) aufrechterhalten werden. Der Prozess der Verbrennung des Holzmaterials reicht allein nicht aus, um geeignete Wärmebedingungen zu schaffen.

- **Heißräuchern**

Bei dieser Methode wird eine Temperatur von 40 bis 90°C angewendet. Je nach Produkt dauert das Räuchern einige Stunden bis 2 Tage. Heißräuchern wird vor allem bei Würsten und geräucherten Produkten angewandt, die schnell verbraucht werden sollen und die nach der Wärmebehandlung getrocknet, gebrüht oder gebraten werden können.

6. Nach dem Räuchern das Gericht etwas kühlen, damit es beim Herausnehmen nicht auseinanderfällt. Je nach Vorlieben und der Art des Räucherns das abgekühlte Gericht brühen oder trocknen.

Vorsichtsmaßnahmen:

Der Räucherofen ist nur für die Verwendung außerhalb von Räumen bestimmt, z. B. im Garten oder auf der Terrasse.

Das Gerät sollte auf ebenem Untergrund und weit von leichtbrennbaren Materialien aufgestellt werden.

Während des Räucherns heizt sich das Gerät sehr auf, deshalb ist bei seiner Verwendung besondere Vorsicht geboten.

Das Gerät während des Räucherns nicht an einen anderen Platz bringen.

Sicher vor Kindern aufbewahren.

REZEPT

KRAKAUER WURST – GERÄUCHERT

Zutaten:

- 1,5 kg Schweinefleisch II. Kl. (durchwachsen)
- 1 kg Schweinefleisch I. Kl.
- 0,5 kg Rindfleisch
- 200 g Speck oder Bauchspeck
- Eiweiß-Wursthülle (BROWIN-Symbol: 310301)
- 5 g Kalisalpete (BROWIN-Symbol: SAL)
- 70 g Salz
- 2-3 Knoblauchzehen
- 27 g Würzmischung für Krakauer Wurst (BROWIN-Symbol: 310004)

1. Das Fleisch 7-10 Tage lang bei einer Temperatur von 6°C in einer Lake aus Salz, Salpeter und Knoblauch pökeln. Den Speck nur salzen und in den Kühlschrank legen.

2. Nach dem Pökeln das Fleisch faschieren.

Schweinefleisch in einem Fleischwolf durch eine Lochscheibe mit einer Bohrung von 10 mm drehen. Speck durch eine Lochscheibe mit einer Bohrung von 8 mm drehen. Rindfleisch zweifach durch eine Lochscheibe mit einer Bohrung von 3 mm drehen und sorgfältig mit 50 ml kaltem Wasser vermengen.

3. Anschließend alle Sorten des faschierten Fleisches miteinander vermischen, mit der Kräutermischung würzen (ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken) und gründlich kneten. In der Zwischenzeit die Eiweiß-Wursthüllen einweichen.

4. Nach ca. 30 Minuten sind die Wursthüllen bereit, um sie mit dem Fleisch zu füllen.

Zu diesem Zweck am besten einen Wurstfüller verwenden (BROWIN-Symbol: 311101).

Die Wursthüllen sehr genau und prall mit Fleisch füllen.

Die Enden der Wursthüllen mit Fleischfäden abbinden (BROWIN-Symbol: 310201) und Abschnitte von einer Länge von ca. 20 cm formen.

So zubereitete Würste ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur trocknen.

Nach dieser Zeit im Räucherofen auf Haken (BROWIN-Symbol: 311201) aufgehängt ca. 30 Minuten lang im Rauch aus den Räucherspänen Erle/Buche (BROWIN-Symbol: 780204) bei einer Temperatur von 50°C räuchern. Anschließend die Temperatur auf ca. 70°C erhöhen und 6 bis 8 Stunden halten.

Wenn die Wurst eine goldene Farbe annimmt, das Räuchern beenden und sie in einen Raum mit einer Temperatur von ca. 10 bis 15 °C bringen, um sie weiter zu trocknen. Dieser Vorgang kann bis zu 7 Tage dauern.

Im Angebot der Firma BROWIN finden Sie das Assortiment, das zum Pökeln und Räuchern benötigt wird:

- Kalisalpete zum Pökeln (Symbol: SAL)
- Räuchernetz – ideal zum Räuchern von Schinken (Symbol: 310103)
- Kräuter und Gewürze zum Erlangen neuer Geschmäcke Ihrer Produkte (Kräutermischung „Das Geheimnis von Opa Felix“, Kräutermischung „Oma Leokadias Rezeptur“ und viele andere)
- Räucherspäne (Symbol: 780204, 780404 und viele andere...)
- Räucherhaken (z. B. Symbol: 311201, 311301)

Bitte machen Sie sich auch mit unserem Angebot der Werkzeuge zur Heimproduktion von Wurst- und Fleischwaren bekannt.

Wir stellen Ihnen fertige Sets zur Wurstherstellung zur Verfügung, die so konzipiert wurden, damit Sie alle grundlegenden Werkzeuge und Produkte haben.

№ 330230

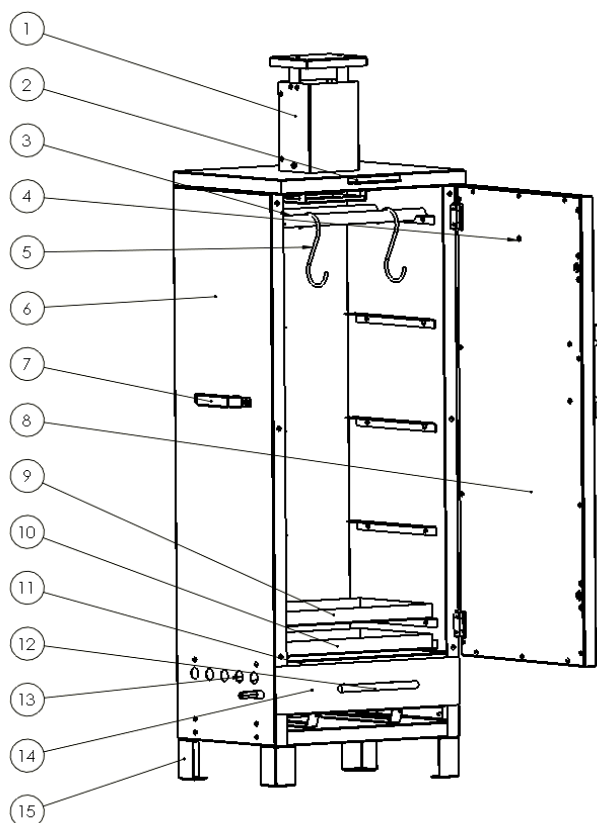
RUS

— РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ —

КОПТИЛЬНЯ САДОВАЯ, КАМЕРА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Коптильня садовая с внутренней камерой, выполненной из высококачественной нержавеющей стали. Идеально подходит для копчения собственноручно приготовленного мяса. Внутренняя камера отделена от камеры топки с помощью перегородки, благодаря чему копченые блюда имеют исключительно аромат дыма от сгоревшей древесной щепы (отсутствует контакт с дымом от брикетов). Коптильня имеет регулировку температуры с помощью специальных нижних заслонок и заслонки в дымоходе. Конденсат не опадает на коптящиеся блюда благодаря установленному под дымоходом окапниковому поддону. Мы уверены, что собственноручное копчение принесет Вам множество удовольствия. Садовая коптильня позволяет коптить продукты различной величины.

Оснащение:



1. Крыша с дымоходом и окапником
2. Заслонка дымохода
3. 4 деревянные балки
4. Термометр
5. 5 крюков
6. Корпус с двойной стенкой
7. Боковые держатели
8. Магнитная дверка из двойного листового металла
9. Поддон для жира

10. Поддон для древесной щепы
11. Перегородка
12. Держатели для топки и дверки
13. Заслонки для регулировки протока воздуха в топке
14. Выдвижной ящик топки (корыто)
15. 4 ножки с отверстиями для крепления

Подготовка продуктов для копчения

Перед началом копчения дымом можно продлить сохранность продуктов с помощью засолки. Не рекомендуется перед копчением ошпаривать продукты, так как следует коптить продукты, содержащие как можно меньшее количество воды.

Перед развешиванием в коптильне продукты должны быть как следует обезвожены.

К влажным или мокрым кускам мяса частицы дыма лучше прилипают, происходит их конденсирование и образуется нежелательный слой сажи. Ни в коем случае не следует продукты, предназначенные для копчения, развешивать на солнце.

Копчение:

1. Открыть дверцу коптильни.
2. Поместить в камере копчения предварительно приготовленные продукты. Более крупные и длинные (например, угри) рекомендуется развешивать в верхней части камеры либо с помощью коптильных крюков таким образом, чтобы они не прикасались друг к другу. Это предотвращает неравномерное копчение продуктов. Более мелкие куски рекомендуется разложить на решетке таким образом, чтобы они как можно меньше прикасались к стенкам. Благодаря этому блюдо не будет прилипать к стенкам и его проще вынимать из коптильни.
3. Вынуть из камеры топки корыто (14), разжечь в нем уголь либо древесные брикеты и после образования жара вновь вставить корыто в топку.
4. Внизу внутренней камеры поместить поддон с равномерно разложенной коптильной щепой, а над ним поддон для жира (9).

Чтобы получить вкусный и здоровый продукт, коптильный дым должен соответствовать определенным критериям.

На возникновение его специфического состава влияют используемые в итоге сорта древесины и температура сжигания. Поэтому лучше всего покупать проверенную и соответственно очищенную коптильную щепу. При использовании не соответствующего сорта древесины коптящиеся продукты могут приобрести даже привкус смолы. Вследствие соединения дыма, мяса и приправ возникает соответствующий аромат копчения. Перед копчением щепу рекомендуется смочить водой, чтобы ее сжигание и одновременное образование дыма длилось более продолжительное время.

В момент, когда блюда приобретут желаемый, золотисто-желтый / золотисто-коричневый цвет, перестаем подкладывать в топку щепу в процессе копчения.

5. Закрывать коптильню. Процесс копчения начат.

Примечание: В ходе всего процесса копчения следует контролировать температуру в коптильне - с помощью установленного термометра (4).

В зависимости от температуры, мы предлагаем Вам следующие методы копчения:

● холодное копчение

Оно происходит при температуре от 8 до 25°C и вызывает наиболее сильное обезвоживание коптящихся продуктов, также требует большего времени копчения. Оно должно выполняться с перерывами, в ходе нескольких фаз. Одна фаза копчения обычно длится 5-12 часов. Между фазами выполняется проветривание (ок. 5 часов) с целью притока свежего воздуха. Это вызывает дополнительное осушение коптящихся продуктов и образование соответствующего аромата.

В зависимости от продукта, весь процесс холодного копчения складывается из 3 - 5 фаз.

Этот метод применяется для копчения сырых колбас и сырых изделий после засолки (в основном всухую). Изделия, приготовленные таким способом, вкусные, плотные, их можно хранить очень продолжительное время.

Следует помнить о том, чтобы процесс такого копчения происходил в прохладном, тенистом и проветриваемом месте. Продукты не должны прикасаться друг к другу, также их следует предохранять от пыли и света.

- **теплое копчение**

Таким способом копятся прежде всего пропаренные и вареные изделия. Это копчение происходит при температуре от 24 до 60°C. Оно выполняется без перерывов в течение ок. 24 часов, поэтому в коптильном помещении температура должна поддерживаться с помощью дополнительного источника тепла (например, электрического). Сам процесс сжигания древесного материала не достаточен для поддержания соответствующих температурных условий.

- **горячее копчение**

В этом методе применяется температура от 40 до 90°C. Копчение, в зависимости от продукта, длится от нескольких часов до 2 дней. Этот метод копчения прежде всего используется для копчения колбас, копченостей, предназначенных для быстрого потребления, которые после тепловой обработки можно подвергнуть сушке, пропариванию либо запеканию.

6. После копчения несколько охладить блюдо, чтобы оно не распалось во время извлечения из коптильни.

В зависимости от предпочтений и типа копчения, остывшее блюдо следует ошпарить либо высушить.

Меры предосторожности:

Коптильня предназначена только для использования вне помещений, например, в саду, на террасе.

Следует устанавливать устройство на ровном полу и вдали от легко воспламеняющихся материалов.

В ходе процесса копчения устройство сильно нагревается, поэтому во время его использования следует соблюдать особую осторожность.

Не переносить устройство во время копчения.

Хранить в местах, недоступных для детей.

РЕЦЕПТ

КОЛБАСА КРАКОВСКАЯ - КОПЧЕНАЯ

Компоненты:

- 1,5 кг свинины II кл. (с прослойками сала)
- 1 кг свинины I кл.
- 0,5 кг. говядины
- 200 солонины либо свиной грудинки
- белковая оболочка (символ BROWIN: 310301)
- 5 г калиевой селитры (символ BROWIN: SAL)
- 70 г соли
- 2-3 зубчика чеснока
- 27 г смеси приправ для краковской колбасы (символ BROWIN: 310004)

1. Мясо засаливается в течение 7 - 10 дней при темп. ок. 6°C в рассоле, приготовленном из соли, селитры и чеснока. Солонину только солим и кладем в холодильник.

2. По окончании процесса засолки приступаем к помолу мяса.

Свининц перемалываем в мясорубке через ситечко с отверстиями диаметром 10 мм. Солонину перемалываем через ситечко с отверстиями диаметром 8 мм. Говядину дважды перемалываем

через ситечко с отверстиями диаметром 3 мм и тщательно вымешиваем с добавлением 50 мл холодной воды.

3. Далее все виды перемолотого мяса соединяем, приправляем смесью трав (либо по вкусу солью и перцем) и тщательно вымешиваем. Попутно замачиваем белковую колбасную оболочку, чтобы размягчилась.

4. Спустя примерно 30 мин. Оболочки готовы для наполнения мясным фаршем.

Для этого лучше использовать устройство для фаршировки (символ BROWIN: 311101).

Мясо в оболочке должно быть уложено тщательно и плотно.

Концы оболочки завязываем копильной нитью (символ BROWIN: 310201), делая отрезки колбасы длиной ок. 20 см.

Приготовленную таким образом колбасу оставляем примерно на 2 часа для высыхания при комнатной температуре.

После этого развешиваем колбасы в копильне на крюках (символ BROWIN: 311201) и коптим в течение примерно 30 мин. в дыму от сжигания смеси ольховой и буковой щепы (символ BROWIN: 780204) при температуре 50°C. Далее повышаем температуру примерно до 70°C и удерживаем на таком уровне в течение 6 - 8 часов.

Когда колбаса приобретет золотистый цвет, заканчиваем этап копчения и переносим ее в помещение с температурой примерно 10-15°C для дальнейшей сушки. Этот процесс может длиться до 7 дней.

В предложении компании BROWIN Вы найдете весь ассортимент товаров, необходимых для засолки и копчения изделий:

- калиевая селитра для засолки (символ: SAL)
- копильная сетка - доскональная для копчения ветчины (символ: 310103)
- травы и приправы для получения новых вкусов наших изделий (Секрет бабушки Феликса, Рецепт бабушки Леокадии и многое другое)
- щепы для копчения (символ: 780204, 780404 и многое другое...)
- копильные крюки (например, символы: 311201, 311301)

Приглашаем ознакомиться также с нашим предложением аксессуаров для домашнего изготовления копченостей.

К Вашим услугам готовые наборы для копчения, разработанные таким образом, чтобы обеспечить все, необходимое для этого, основные инструменты и продукты.

№. 330230

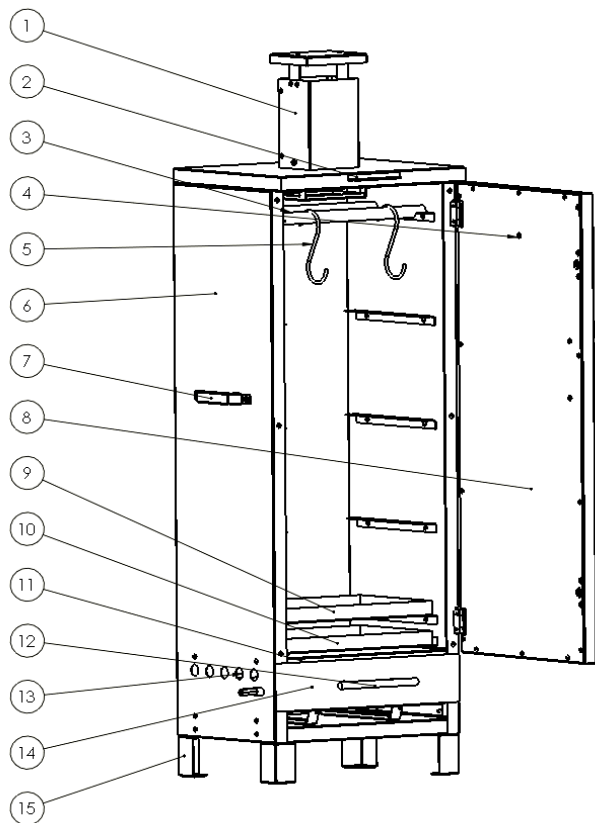


— NAUDOJIMO INSTRUKCIJA —

SODO RŪKYKLA SU NERŪDIJANČIO PLIENO KAMERA

Sodo rūkykla su aukštos kokybės nerūdijančio plieno vidine kamera. Puikiai tinka savarankiškai rūkyti mėsos gaminius. Vidinė kamera atskirta nuo pakuros kameros diafragma, todėl rūkomi gaminiai įgauna tik deginamų skiedrų aromatą (nepatenka briketų dūmai). Specialiomis apatinėmis ir kamino sklendėmis galima reguliuoti rūkyklos temperatūrą. Kondensatas nelaša ant rūkomų mėsos gaminių, nes po kaminiu pritvirtintas kondensato padėkliukas. Tikimės, kad savarankiškas rūkymas suteiks daug pasitenkinimo. Sodo rūkykloje galima rūkyti įvairių dydžių produktus.

Įranga:



1. Stogas su kaminu ir padėkliuku
2. Kamino sklendė
3. 4 medinės sijos
4. Termometras
5. 5 kabliai
6. Korpusas su dviguba sienele
7. Šoniniai laikikliai
8. Magnetinės durelės iš dvigubos skardos
9. Riebalų padėkliukas
10. Skiedrų padėkliukas
11. Diafragma
12. Pakuros ir durelių laikikliai
13. Užstūmos oro srautui pakuroje reguliuoti
14. Pakuros stalčius (lovys)
15. 4 kojelės su tvirtinimo angomis

Rūkomų produktų paruošimas

Prieš pradėdant rūkyti dūmais produktų vartojimo laiką galima pailginti juos sūdant.

Nerekomenduojama prieš rūkant plikyti, nes rūkyti reikėtų produktus, kuriuose yra kuo mažiau vandens.

Prieš kabinant produktus rūkykloje reikėtų juos gerai išdžiovinti.

Prie drėgnų ar šlapių mėsos gabaliukų labiau limpa dūmų dalelės, jos kondensuojasi ir susidaro nepageidaujamų suodžių sluoksnis. Jokiu atveju rūkyti skirtų produktų nereikėtų kabinti saulėje.

Rūkymas:

1. Atidaryti rūkyklos dureles.

2. Rūkymo kameroje sukabinti paruoštus produktus. Didesnius ir ilgesnius (pvz., ungurius) rekomenduojama kabinti ant strypų viršutinėje kameros dalyje arba rūkymo kablių, kad nesiliestų. Tai

leis išvengti netolygaus produktų rūkymo. Mažesnius rekomenduojama sudėti ant grotelių, kad kuo mažiau liestųsi su sienelėmis. Produktai neprilips prie sienelių ir išrūkytus galima išimti iš rūkyklos.

3. Iš pakuros kameros ištraukti lovelį (14), užkurti jame anglis arba medienos briketus ir įsidedus žarijoms vėl įstumti į kamerą.

4. Vidinės kameros apačioje padėti padėkliuką su tolygiai paskleistomis rūkymo skiedromis, o virš jo padėti riebalų padėkliuką (9).

Kad produktai būtų skanūs ir sveiki, rūkymo dūmai privalo atitikti tam tikrus reikalavimus.

Specifinę dūmų sudėtį lemia deginamos medienos rūšis ir degimo temperatūra. Todėl geriausia naudoti patikrintas ir tinkamai išvalytas rūkymo skiedras. Naudojant netinkamos rūšies medieną rūkyti produktai gali įgyti dervos skonio. Dūmų, mėsos ir prieskonių derinys sukuria tinkamą rūkymo aromatą. Prieš rūkant skiedras rekomenduojama sudrėkinti vandeniu, kad kuo ilgiau degtų ir išskirtų dūmus.

Rūkomiems gaminiams įgavus norimą gelsvai auksinę (rusvai auksinę) spalvą, nekrauti daugiau rūkymo skiedrų.

5. Uždaryti rūkyklą. Pradedamas rūkymas.

Dėmesio: Visą rūkymo laiką būtina kontroliuoti temperatūrą rūkykloje – tam skirtas įrengtas termometras (4).

Atsižvelgiant į temperatūrą, siūlome šiuos rūkymo būdus:

- **Šaltąjį rūkymą**

Gaminiai rūkomi nuo 8 iki 25 °C temperatūroje, smarkiausiai išdžiūsta ir prireikia daugiausia laiko. Šiuo būdu gaminiai rūkomi su pertraukomis, keliais etapais. Vienas rūkymo etapas paprastai trunka 5–12 valandų. Tarp etapų gaminiai vėdinami (apie 5 valandas), tiekiant šviežią orą. Tokiu būdu rūkomi gaminiai apdžiūsta ir susidaro tinkamas aromatas.

Atsižvelgiant į produktą, šaltuoju būdu rūkoma 3–5 etapais.

Šis būdas taikomas sūdytoms (daugiausia sausuoju būdu) žalioms dešroms ir gaminiams rūkyti. Šiuo būdu paruošti gaminiai ilgai negenda, būna skanūs ir galima juos labai ilgai laikyti.

Tokius gaminius būtina laikyti vėsioje, tamsioje ir vėdinamoje vietoje. Gaminiai neturėtų liestis vienas su kitu, taip pat juos būtina saugoti nuo dulkių ir šviesos.

- **Šiltąjį rūkymą**

Šiuo būdu rūkomi daugiausia plikyti ir virti gaminiai. Gaminiai rūkomi nuo 24 iki 60 °C temperatūroje. Rūkoma be pertraukų apie 24 valandas, todėl temperatūra rūkymo patalpoje turi būti palaikoma papildomo šilumos šaltinio (pvz., elektrinio). Paties medienos deginimo nepakanka išlaikyti tinkamas šilumos sąlygas.

- **Karštąjį rūkymą**

Šiuo būdu gaminiai rūkomi nuo 40 iki 90 °C temperatūroje. Atsižvelgiant į gaminį, rūkymas trunka nuo kelių valandų iki 2 dienų. Šis būdas naudojamas daugiausia greitai vartojamoms dešroms, riebiai kiaulienai rūkyti, kuriuos apdorojus šiluma galima džiovinti, plikyti ar kepti.

6. Išrūkius gaminį šiek tiek atvėsinti, kad traukiant iš rūkyklos nesubyretų.

Atsižvelgiant į tai, kas mėgstama, ir rūkymo būdą, atvėsusį gaminį reikėtų nuplikyti arba padžiovinti.

Atsargumo priemonės:

Rūkykla skirta tik naudoti lauke, pvz., sode, terasoje.

Įrenginį statyti ant lygaus pagrindo, atokiau nuo degių medžiagų.

Rūkiant įrenginys smarkiai įkaista, todėl jį naudojant būtina imtis ypatingų atsargumo priemonių.

Rūkiant nekilnoti įrenginio.

Saugoti nuo vaikų.

RECEPTAS

RŪKYTA KROKUVOS DEŠRA

Sudedamosios dalys:

- 1,5 kg II rūšies kiaulienos (su taukais)
- 1 kg I rūšies kiaulienos
- 0,5 kg jautienos
- 200 g lašinių arba šoninės
- baltyminis apvalkalas (BROWIN kodas – 310301)
- 5 g kalio salietros (BROWIN kodas – SAL)
- 70 g druskos
- 2–3 česnako skiltelės
- 27 g Krokuvos dešros prieskonių mišinio (BROWIN kodas – 310004)

1. Mėsą sūdyti 7–10 dienų maždaug 6 °C temperatūroje druskos, salietros ir česnakų antpile. Lašinius tik pasūdyti ir laikyti šaldytuve.

2. Sūdytą mėsą sumalti.

Kiauliena malti mėsmale per sietelį su 10 mm dydžio akutėmis. Lašinius malti per sietelį su 8 mm dydžio akutėmis. Jautiena malti du kartus per sietelį su 3 mm dydžio akutėmis ir gerai išminkyti su 50 ml šalto vandens.

3. Paskiau visą maltą mėsą sumaišyti, pagardinti žolelių mišiniu (jeigu reikia, druska ir pipirai) ir gerai išminkyti. Pamerkti baltyminius apvalkalus, kad suminkštėtų.

4. Po maždaug 30 min. apvalkalai paruošti kimšti į juos mėsos įdarą.

Tam geriausia naudoti kimštuvą (BROWIN kodas – 311101).

Stengtis mėsą į apvalkalą kimšti labai tiksliai ir tankiai.

Apvalkalo galus užrišti siūlais (BROWIN kodas – 310201) su apie 20 cm ilgio galais.

Taip paruoštas dešras palikti apie 2 valandas kambario temperatūroje, kad išdžiūtų.

Paskiau rūkyti rūkykloje sukabinus ant kablių (BROWIN kodas – 311201) apie 30 minučių alksnio (buko) skiedrų (BROWIN kodas – 780204) dūmuose 50 °C temperatūroje. Paskiau temperatūrą padidinti iki maždaug 70 °C ir rūkyti nuo 6 iki 8 valandų.

Kai dešros įgauna aukso spalvą, baigiama rūkyti ir dešros perkeliama į patalpą, kurioje temperatūra 10–15 °C, kur toliau džiovinamos. Džiovinimas gali trukti iki 7 dienų.

Įmonė BROWIN siūlo mėsos gaminiams sūdyti ir rūkyti būtiną asortimentą:

- kalio salietrą (kodas – SAL)
- mėsos gaminių tinklelius – puikiai tinka kumpiams rūkyti (kodas – 310103)
- žoleles ir prieskonius, kurie gaminiams suteikia naujų skonių („Sekret Dziadka Feliksa“, „Receptura Babci Leokadii“ ir daug kitų)
- rūkymo skiedras (kodas – 780204, 780404 ir daug kitų...)
- rūkymo kablius (pvz., kodas – 311201, 311301)

Taip pat kviečiame susipažinti su mūsų siūlomais priedais, skirtais naminių rūkytų mėsos gaminių gamybai.

Siūlome Jums paruoštus naudoti rūkytiems mėsos gaminiams skirtus rinkinius, kurie kuriami taip, kad gautume visus įrankius ir produktus, kurių gali prireikti.

№ 330230



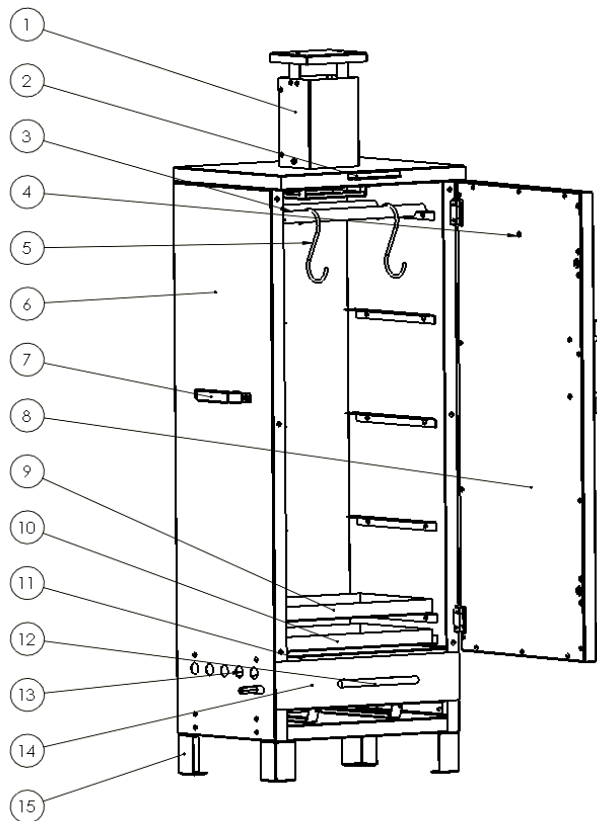
— LIETOŠANAS INSTRUKCIJA —

DĀRZA KŪPINĀŠANAS KAMERA NO NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA

Dārza kūpinātava ar iekšējo kameru, kas ražota no augstas kvalitātes nerūsējošā tērauda. Ideāli piemērota patstāvīgai žāvētas gaļas gatavošanai. Iekšējā kamera ir atdalīta no kurtuves kameras ar starpsienas palīdzību, tādēļ kūpinājumiem piemīt tikai dedzināmo skaidu aromāts (nav

kontakta ar brikešu dūmiem). Kūpinātavā var regulēt temperatūru ar speciāliem lejas aizvāriem un dūmvada aizšaujamo. Pateicoties piestiprinātajai paplātei, kondensāts nenosēžas uz kūpināmā produkta. Mēs esam pārliecināti, ka patstāvīga kūpināšana radīs Jums daudz baudas. Dārza kūpinātavā ir iespējams kūpināt dažāda lieluma produktus.

Komplektācija:



1. Vāks ar dūmvadu un vilkmes ierīci
2. Dūmvada aizšaujama
3. 4 koka kārtis
4. Termometrs
5. 5 āķi
6. Korpus ar dubultu sienu
7. Sānu turētāji
8. Magnētiskas durvis no dubultplātnes
9. Paplāte taukiem
10. Paplāte skaidām
11. Starpsienu
12. Kurtuves un durvju turētāji
13. Gaisa regulācijas aizvāri degšanas laikā
14. Izbīdāma kurtuves atvilktnē (tekne)
15. 4 paliktņi ar atverēm nostiprināšanai

Produktu sagatavošana pirms kūpināšanas

Pirms kūpināšanas uzsākšanas ir iespējams pagarināt produktu derīguma termiņu tos iemarinējot. Pirms kūpināšanas nav ieteicams novārtīt gatavojamos produktus, jo ir jākūpina produkti ar iespējami mazāku ūdens saturu.

Pirms izkāršanas kūpinātavā produktiem ir labi jāapžūst.

Pie mitriem vai slapjiem gaļas gabaliem dūmu daļiņas pieķeras labāk, notiek to sašķīdināšanās un veidojas nevēlama kvēpu kārtā. Kūpināšanai paredzētu produktu nekādā gadījumā neizkariet apžūšanai saulē.

Kūpināšana:

1. Atveriet kūpinātavas durvis.
2. Ievietojiet kamerā iepriekš sagatavotos produktus. Lielus vai garus produktus (piemēram, zušus) ir ieteicams pakārt, lai tie nesaskartos viens ar otru, uz kārtīm kameras augšējā daļā vai lietot zvejas āķus. Tas novērsīs nevienmērīgu produktu kūpināšanu. Mazākus produktus salieciet uz tīkla tā, lai tie atrastos pēc iespējas tālāk no sienām. Pateicoties tam, ēdiens nepiegulēs sienām un kūpinājumus būs vieglāk izņemt no kūpinātavas.
3. Izvelciet kurtuves atvilktni (14), aizdedziniet tajā ogles vai koka briķetes un pēc uguns iedegšanās ievietojiet atpakaļ kamerā.
4. Kameras lejasdaļā novietojiet paplāti ar vienmērīgi ieklātām skaidām, tad virs tās – paplāti taukiem (9).

Lai iegūtu gardu un veselīgu produktu, kūpinātavas dūmiem ir jāatbilst noteiktiem kritērijiem.

Specifiska sastāva iegūšanā noteicošais ir lietotās koksnes veids un degšanas temperatūra. Tādēļ vislabāk ir pirkt pārbaudītas un atbilstoši notīrītas skaidas. Lietojot nepareizus koksnes veidus, kūpinātajos produktos var parādīties pat sveķu garša. Dūmu savienošanās ar gaļu un garšvielām rezultātā rodas attiecīgs kūpināšanas aromāts. Pirms kūpināšanas skaidas ir ieteicams samitrināt ar ūdeni, lai to degšana un, vienlaikus, dūmošana notiktu ilgāk.

Brīdī, kad ēdiens iegūs vēlamo zeltaini dzelteni/ zeltaini brūno krāsu, kūpināšanas procesā pārstājam pievienot skaidas.

5. Aizvērt kūpinātavu. Kūpināšanas process ir sācies.

Uzmanību: visa kūpināšanas procesa laikā ir jākontrolē temperatūra kūpinātavā, ko atvieglos uzstādītais termometrs (4).

Atkarībā no temperatūras, mēs Jums piedāvājam šādas kūpināšanas metodes:

● Aukstā kūpināšana

Notiek pie temperatūras no 8 līdz 25°C un rada spēcīgu žāvējumu izžūšanu, kā arī prasa ilgāku laika periodu. Tam ir jānotiek ar pārtraukumiem, vairākās fāzēs. Parasti viena kūpināšanas fāze ilgst 5-12 stundas. Starp fāzēm notiek vēdināšana (apmēram 5 stundas) svaiga gaisa ielaišanai. Rada papildus kūpinājumu apžūšanu, kā arī veicina atbilstoša aromāta rašanos.

Atkarībā no produkta, viss aukstās kūpināšanas process ilgst 3-5 fāzes.

Šī metode tiek pielietota jēlu desu un jēlu izstrādājumu pēc marinēšanas (parasti sausās) kūpināšanai. Šādā veidā pagatavoti izstrādājumi ir ārkārtīgi garšīgi un tos var uzglabāt ļoti ilgi.

Ir jāatceras, ka tam ir jānotiek aukstā, tumšā un labi vēdināmā vietā. Produktiem nav jāsaskaras vienam ar otru, kā arī tie ir jāaizsargā no putekļiem un gaismas.

● Siltā kūpināšana

Ar šo paņēmienu tiek kūpināti tvaicēti un vārīti izstrādājumi. Šī kūpināšana notiek pie temperatūras no 24 līdz 60°C. Notiek nepārtraukti, apmēram 24 stundas, tādēļ kūpinātavas telpā ir jābūt papildus apsildes avotam (piemēram, elektriskajam). Pats koksnes dedzināšanas process nav pietiekams atbilstošu termisko apstākļu saglabāšanai.

● Karstā kūpināšana

Šādi kūpinot tiek uzturēta temperatūra no 40 līdz 90°C. Atkarībā no produkta kūpināšana ilgst no dažām stundām līdz pat 2 dienām. Šis kūpināšanas veids tiek lietots desām, kūpinājumiem, kas paredzēti ātrai izlietošanai, kurus pēc termiskās apstrādes var pakļaut žāvēšanai, apdedzināšanai vai cepšanai.

6. Lai izvelkot no kūpinātavas ēdiens nesadalītos, pēc kūpināšanas tas ir nedaudz jāatdzesē. Atkarībā no vēlmēm un kūpināšanas veida, atdzesētais ēdiens ir jāapdedzina vai jāapžāvē.

Drošības pasākumi:

Kūpinātava ir paredzēta tikai lietošanai ārpus telpām, piemēram, dārzā, uz terases.

Ierīce ir jānovieto uz līdzenas virsmas, tālu no viegli uzliesmojošiem materiāliem.

Darba procesā ierīce stipri sakarst, tādēļ tās lietošanas laikā ir jābūt īpaši uzmanīgiem.

Kūpināšanas laikā nepārvietojiet ierīci.

Uzglabājiet to bērniem nepieejamā vietā.

RECEPTE

KRAKOVAS DESA - KŪPINĀTA

Sastāvdaļas:

- 1,5 kg 2. kategorijas cauraugusi cūkgaļa
- 1 kg 1. kategorijas cūkgaļa
- 0,5 kg liellopu gaļa
- 200 g speķis vai krūtiņa
- Cīpslene (simbols BROWIN: 310301)
- 5 g kālija salpetris (simbols BROWIN: SAL)
- 70 g sāls
- 2-3 ķiploka daiviņas
- 27 g Krakovas desas garšvielu maisījums (simbols BROWIN: 310004)

1. Marinējam gaļu 7–10 dienas pie temperatūras apmēram 6°C marinādē, kas ir pagatavota no sāls, salpetra un ķiplokiem. Speķi tikai apsālām un noliekam ledusskapī.

2. Pēc marinēšanas sākam gaļas smalcināšanu.

Cūkgaļu samaļam gaļasmašīnā caur sietu ar 10mm biežām acīm. Speķi – caur sietu ar 8mm biežām acīm. Liellopu gaļu divas reizes samaļam gaļasmašīnā caur sietu ar 3mm biežām acīm un rūpīgi sajaucam ar 50 ml auksta ūdens.

3. Tad visus maltās gaļas veidus sajaucam, pievienojam garšvielas (var arī tikai sāli un piparus) un rūpīgi samaisām. Pa to laiku iemērcam cīpslenes, lai tās kļūtu mīkstas.

4. Apmēram pēc 30 minūtēm cīpslenes būs gatavas pildīšanai ar maltās gaļas masu.

Šajā nolūkā var lietot uzgali desām (simbols BROWIN: 311101).

Ir jāatceras, ka cīpslenē gaļa ir jāiepilda ļoti rūpīgi un blīvi.

Cīpslenes galus sasienam ar kūpināšanas diegiem (simbols BROWIN: 310201), veidojot apmēram 20cm garus gabalus.

Šādi sagatavotas desas noliekam apžūšanai istabas temperatūrā apmēram uz 2 stundām.

Tad kūpinām apmēram 30 minūtes kūpinātavā, pakarot uz āķiem (simbols BROWIN: 311201), pie temperatūras 50°C. Pēc tam temperatūru paaugstinām apmēram līdz 70°C un atstājam uz 6 līdz 8 stundām.

Kad desa iegūs zeltainu nokrāsu, beidzam šo kūpināšanas etapu un, turpmākai žāvēšanai, pārnesam to telpā ar temperatūru apmēram 10-15°C. Process var ilgt līdz pat 7 dienām.

Firmas BROWIN piedāvājumā jūs atradīsiet nepieciešamo preču klāstu izstrādājumu marinēšanai un kūpināšanai:

- kālija salpetris marinēšanai (simbols: SAL)
- kūpināšanas siets – ideāls šķiņķa kūpināšanai (simbols: 310103)
- garšzāles un garšvielas mūsu izstrādājumu garšu iegūšanai (Vectēva Feliksa Noslēpums, Vecmāmiņas Leokādijas Recepte un daudzas citas)
- skaidas kūpināšanai (simbols: 780204, 780404 un daudzas citas...)
- āķi kūpināšanai (piemēram, simbols: 311201, 311301)

Ielūdzam Jūs iepazīties arī ar mūsu aksesuāru piedāvājumu šķiņķa mājas kūpināšanai.

Nododam Jums gatavus lietošanai kūpināšanas komplektus, kas ir izstrādāti tādā veidā, lai apmierinātu visas vajadzības pēc galvenajiem instrumentiem un produktiem.

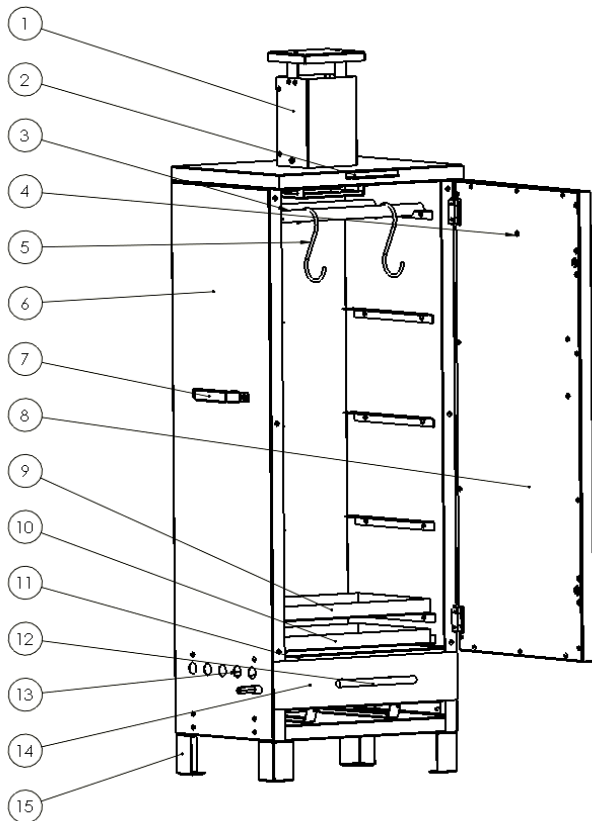


— KASUTUSJUHEND —

ROOSTEVABA TERASEST AIA-SUITSUAHI

Sisekambriga aia-suitsuahi on tehtud hea kvaliteediga roostevaba terasest. Sobib ideaalselt iseseisvaks liha suitsutamiseks. Sisekamber on küttekambrist vaheseinaga eraldatud ning seetõttu on suitsutatud toiduainetel ainult suitsutamise lõhn (ei ole kontakti briketisuitsuga). Temperatuuri saab seada eriliste alumiste riivide ja suitsukäigu avadega. Kondensaat ei jää suitsutatud toodete peale, selle ärajuhtimiseks on renn. Oleme veendunud, et saate iseseisvast suitsutamisest palju rahuldust. Aia-suitsuahjuga saab suitsutada erineva mõõduga tooteid.

Ehitus



1. Kaas koos suitsukäigu ja äratõmbega
2. Suitsukäigu riiv
3. 4 puitvarrast
4. Termomeeter
5. 5 konksu
6. Topeltseinaga kest
7. Küljehoidikud
8. Topeltseina ja magnetsulguriga uks
9. Rasvapann
10. Suitsulaastupann
11. Vahesein
12. Ahju ja ukse hoidikud
13. Õhuseadmise riivid
14. Väljatõmmatav sahtel
15. 4 avaga tugijalga

Suitsutamiseks ettevalmistamine

Enne suitsutamist võib toiduainete kõlblikkusaega pikendada marineerimisega.

Tooteid ei soovitata enne suitsutamist keeta, kuna suitsutatavas tootes peab olema võimalikult vähe vett.

Tooted peavad olema eelnevalt hästi kuivatatud.

Suitsuosakesed jäävad paremini niiske või märja liha külge, nad vabanevad veest ja tekib mittesoovitav tahmakiht. Mingil juhul ei tohi suitsutamiseks mõeldud toodet riputada päikese kätte!

Suitsutamine

1. Avage suitsuahju ukсед.

2. Paigutage ettevalmistatud tooted kambrisse. Suured või pikad tooted (näiteks angerjad) on soovitatav riputada kambri ülaossa või õngekonksude abil nii, et nad ei puutuks üksteise vastu. See väldib ebaühtlase suitsutamise. Väikesed tooted on soovitatav asetada võrgu peale nii, et nad oleksid seinast võimalikult kaugel. Siis ei puutu need seina vastu ja neid on ahjust kergem välja võtta.

3. Tõmmake sahtel (14) välja, süüdake selles süsi või puitbrikett ja pärast põlemahakkamist asetage sahtel tagasi.

4. Paigutage ahju alaossa pann ühtlaselt jaotatud suitsulaastudega ja selle kohale rasvapann (9).

Maitsva ja tervisliku toote saamiseks peab suits olema kindlate nõuete kohane.

Spetsiifilise koostise loomiseks on oluline suitsulaastu liik ja põlemistemperatuur. Seetõttu on kõige parem osta kontrollitud ja kohaselt puhastatud suitsulaastu. Ebaõige puiduliigi kasutamise korral võib suitsutatud tootes tekkida isegi tõrva maitse. Suitsu, liha ja maitseainete segunemisel tekib suitsutamisele omane aroom. Enne kasutamist on suitsulaastu soovitatav veega niisutada, et selle põlemine ja suitsu tekkimine kestaks kauem.

Sellest hetkest alates, kui toode omandab soovitud kuldkollase/kuldpruuni värvuse, pole laastu enam vaja lisada.

5. Sulgege suitsuahi. Suitsutamine algas.

Tähelepanu! Suitsutamise ajal tuleb ahju temperatuuri termomeeteri (4) abil kontrollida.

Pakume teile järgmisi, temperatuurist sõltuvaid suitsutamisi viise:

● Külmsuitsutamine

Toimub temperatuuril 8...25 °C. Tooted kuivavad tugevalt. Suitsutamise aeg on pikk. Suitsutada tuleb vaheaegadega, mitmes faasis. Üks suitsutamisaeg kestab tavaliselt 5–12 tundi. Faaside vahel tuleb värske õhu sisselaskmiseks ahju tuulutada (u 5 tundi). Tuulutamine põhjustab täiendava kuivatamise ja tekitab tootele iseloomuliku aroomi.

Külmsuitsutamiseks võib olenevalt tootest kuluda 3–5 faasi.

Seda meetodit kasutatakse toorvorsti ja toortoodete, tavaliselt kuiva marineerimise järgseks suitsutamiseks. Sel viisil valmistatud tooted on väga maitsvad ja neid võib väga kaua säilitada.

Tuleb meeles pidada, et säilitada tuleb jahedas, pimedas ja tuulutatavas kohas. Tooted ei tohi üksteise vastu puutuda. Neid tuleb kaitsta tolmu ja valgus eest.

● Soesuitsutamine

Sel viisil suitsutatakse aurutatud ja keedetud tooteid. See on suitsutamine 24...60 °C juures. Toimub vaheaegadeta, u 24 tunni jooksul, seetõttu peab suitsutamiseruumis olema täiendav kuumutuselement (näiteks elektriline). Puidupõletamisest ei jätku piisava temperatuurirežiimi tekkimiseks.

● Kuumsuitsutamine

Kasutatakse temperatuuri 40–90 °C. Suitsutamise kestus sõltuvalt tootest võib kesta mõnest tunnist kuni 2 päevani. Seda suitsutamismeetodit kasutatakse vorsti ja kiireks tarbimiseks ettenähtud suitsutatud toodete jaoks, mida saab pärast kuumtöötlemist kuivatada, üle kuumutada või küpsutada.

6. Pärast suitsutamist tuleb toodet pisut jahutada, et see väljavõtmise juures ära ei laguneks.

Sõltuvalt eelistustest ja suitsutamiseviisist tuleb jahtunud tooted üle kuumutada või kuivatada.

Ohutusmeetmed

Suitsuahi on ette nähtud kasutamiseks ainult välitingimustes, näiteks aias ja terrassil.

Seade tuleb asetada tasasele pinnale, eemale kergesti süttivatest materjalidest.

Suitsuahi kuumeneb kasutamise ajal tugevasti, seetõttu tuleb olla väga ettevaatlik.

Ahju ei tohi kasutamise ajal teiselada.

Hoida lastele kättesaamatus kohas.

RETSEPT

SUITSUTATUD KRAKOVI VORST

Koostis:

- 1,5 kg 2. kategooria läbikasvanud sealiha
- 1 kg 1. kategooria sealiha
- 0,5 kg loomaliha
- 200 g pekki või rinnatükki
- Valguline vorstisool (sümbol BROWIN 310301).
- 5 g kaaliumsalpeetrit (sümbol BROWIN SAL)
- 70 g soola
- 2–3 küüslauguküünt
- 27 g Krakovi vorsti maitseaineid (sümbol BROWIN 310004)

1. Marineerime liha 7–10 päeva temperatuuri juures u 6 °C soola, salpeetri ja küüslaugumarinaadis. Pekki tuleb ainult soolata ja panna külmkappi.

2. Pärast marineerimist peenestame liha.

Laseme sealiha läbi hakklihamasina võrgu, mille avade läbimõõt on 10 mm. Peki surume läbi võrgu, mille avade läbimõõt on 8 mm. Loomaliha peenestame hakklihamasinas kaks korda läbi võrgu, mille avade läbimõõt on 3 mm ja segame hoolikalt 50 ml külma veega.

3. Segame kogu peenestatud liha kokku, lisame maitseained (võimalik ka sool ja pipar) ja segame hoolikalt. Samal ajal niisutame vorstisoolikaid, et need pehmemaks muutuksid.

4. Umbes 30 minuti pärast on soolikad valmis hakklihaga täitmiseks.

Selleks võib kasutada vorstitegemise otsikut (sümbol BROWIN 311101).

Tuleb meeles pidada, et soolikad tuleb lihaga täita väga hoolikalt ja tihedalt.

Seome soolikad suitsutusnõoriga kinni (sümbol BROWIN 310201). Nii tekivad u 20 cm pikkused vorstid.

Asetame sel viisil tehtud vorstid u kaheks tunniks toatemperatuurile kuivama.

Suitsutame ahjus konksude küljes (sümbol BROWIN 311201) u 30 minutit lepa-/pöögilaastude suitsus (sümbol BROWIN 780204) temperatuuril 50 °C. Edasi tõstame temperatuuri kuni 70 °C ja hoiame nii 6...8 tundi.

Kui vorstid omandavad kuldse varjundi, lõpetame suitsutamise ja viime need u 10–15 °C temperatuuriga ruumi kuivama. See võib kesta kuni 7 päeva.

BROWINI pakkumistes leiate marineerimiseks ja suitsutamiseks vajaliku tootevaliku:

- marineerimise kaaliumsalpeeter (sümbol SAL)
- suitsutusvõrk – ideaalne singi suitsutamiseks (sümbol 310103)
- ürdid ja maitseained meie toodete maitse saamiseks (Vanaisa Feliksi saladus, vanaema Leokadi retsept jpm)
- suitsulaastud (sümbol 780204, 780404 ja palju muud...)
- suitsutuskonksud (näiteks sümbol 311201, 311301)

Soovitame tutvuda meie lisaseadmete pakkumisega koduseks suitsusingi valmistamiseks.

Anname Teile üle kasutusvalmis suitsutamiskomplekti, kus on olemas kõik põhilised tööriistad ja toiduained.

No 330230

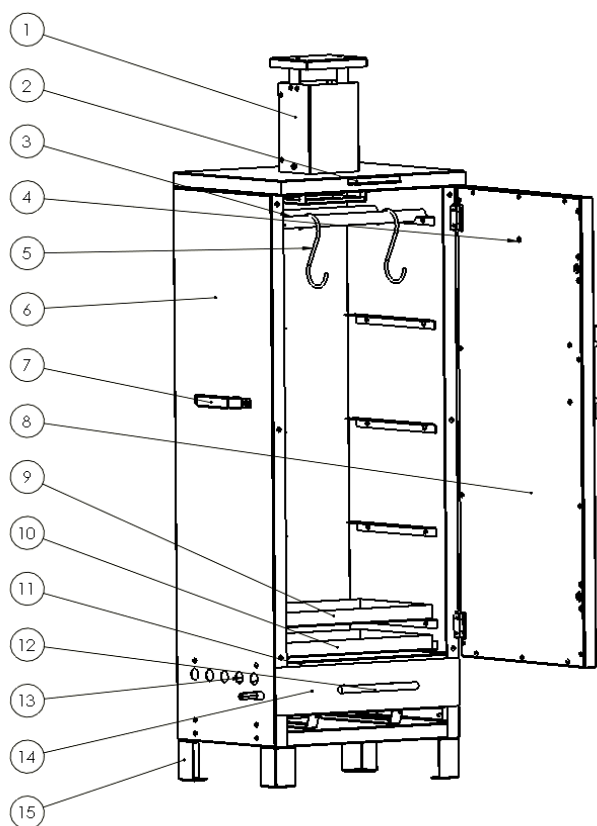
RO

— INTRUCȚIUNI DE UTILIZARE —

AFUMĂTOARE DE GRĂDINĂ CU CAMERĂ DIN OȚEL INOXIDABIL

Afumătoare de grădină cu cameră interioară din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Perfectă pentru afumarea cărnii preparate în casă. Camera interioară a fost separată de camera de ardere printr-o diafragmă, datorită căreia produsele afumate obțin arome numai de la așchiile de lemn aprinse (fără contact cu fumul produs de bricheți). Afumătoarea oferă posibilitatea de reglare a temperaturii prin închizătoare speciale inferioare și o închizătoare a hornului. Condensul nu picură pe bucatele afumate datorită tăvii de picurare montate sub horn. Suntem siguri, că afumarea de casă o să vă aducă multă satisfacție. Afumătoarea de grădină vă permite să afumați produse de diferite dimensiuni.

Dotare:



1. Acoperiș cu horn și picurătoare
2. Închizătoarea hornului
3. 4 bare din lemn
4. Termometru
5. 5 cârlige
6. Corp cu perete dublu
7. Mânere laterale
8. Ușă magnetică din tablă dublă
9. Tavă pentru grăsime
10. Tavă pentru așchii de lemn
11. Diafragmă
12. Mâner pentru vatra de ardere și ușă
13. Închizătoare pentru reglarea debitului de aer în camera de ardere
14. Sertar pentru camera de ardere (jgheab)
15. 4 picioare cu orificii de fixare

Pregătirea produselor pentru afumare

Înainte de a începe afumarea cu fum puteți prelungi durabilitatea produselor prin păstrarea lor în saramură.

Nu se recomandă, însă, opărirea produselor în apă înainte de afumare, deoarece produsele care urmează să fie afumate ar trebui să conțină o cantitate cât mai redusă de apă.

Înainte de a agăța produsele în camera de afumare acestea trebuie să fie uscate bine.

De bucățile ude sau umede de carne fumul se lipește mai bine, are loc picurarea acestuia, ceea ce duce la formarea unui strat nedorit de funingine. În nici un caz produsul destinat afumării nu trebuie expus la soare.

Afumarea:

1. Deschideți ușa afumătorii.

2. Introduceți în camera de afumare produsele pregătite anterior. Produsele mai mari și mai lungi (de ex. țișarii) ar trebui să fie atârinate pe barele din partea superioară a camerei sau cu ajutorul cârligelor de afumat, astfel încât să nu se atingă între ele. Acest lucru va împiedica afumarea neuniformă a produselor. Cele mai mici se recomandă a fi așezate pe grătar astfel încât acestea să nu aibă contact cu pereții. Datorită acestui lucru, produsele nu se vor lipi de pereți, iar afumătura va fi mai ușor de scos din afumătoare.

3. Scoateți jghebul (14) din camera de ardere, aprindeți brichetele de cărbune sau lemn și plasați-l înapoi în cameră după ce se aprinde bine.

4. În partea de jos a camerei interioare așezați o tavă cu așchii de afumat distribuite uniform, iar deasupra acesteia tava pentru grăsime (9).

Pentru a obține un produs gustos și sănătos, fumul trebuie să îndeplinească anumite criterii.

Compoziția specifică a lemnului este în ultimă instanță determinată de speciile de lemn folosite și de temperatura de ardere. Prin urmare, cel mai bine este să cumpărați așchii de afumat testate și curățate corespunzător. Atunci când folosiți un lemn greșit în produsele afumate, poate apărea chiar și gustul de gudron. Ca rezultat al combinării fumului, cărnii și condimentelor apare aroma adecvată de afumare. Așchiile înainte de afumat se recomandă să fie umezite cu apă, astfel încât arderea și producția simultană de fum să dureze mai mult.

În momentul în care bucatele vor obține culoarea dorită auriu-gălbui / auriu-marou, ar trebui să nu mai adăugați așchii de lemn în procesul de afumare.

5. Închideți afumătoarea. Procesul de afumare a început.

Atenție: Pe durata întregului proces de afumare, trebuie controlată temperatura din camera de afumat - acest lucru va fi facilitat de termometrul montat (4).

În funcție de temperatură vă propunem următoarele metode de afumare:

● afumare la rece

Aceasta are loc la o temperatură de la 8 până la 25°C și produce cea mai puternică uscare a produselor afumate și necesită un timp mai lung de afumare. Ar trebui să se efectueze cu pauze, în mai multe faze. Prima fază de afumare durează de obicei 5-12 ore. Între faze, are loc aerisirea (aproximativ 5 ore) pentru a furniza aer proaspăt. Acest lucru duce la o uscare suplimentară a produselor afumate, cât și crearea unei arome adecvate.

În funcție de produs, întregul proces de afumare la rece este format din 3 - 5 faze.

Această metodă este utilizată pentru afumatul cărnaților cruzi și a produselor crude după murare (în principal uscate). Produsele preparate în acest mod sunt durabile, gustoase și pot fi depozitate o perioadă lungă de timp.

Rețineți, acest lucru trebuie să aibă loc într-un loc răcoros, întunecat și aerisit. Produsele nu trebuie să se atingă reciproc, ci și să fie protejate de praf și lumină.

● afumarea la cald

În acest mod sunt afumate în special produsele destinate opăririi și fierberii. Aceasta este o afumare la

o temperatură de la 24 până la 60°C. Afumarea se efectuează fără întrerupere timp de aprox. 24 de ore în camera de afumat, iar temperatura trebuie menținută de o sursă suplimentară de încălzire (de exemplu, electrică). Procesul de ardere a lemnului nu este suficient pentru a menține condițiile termice adecvate.

- **afumare fierbinte**

Metoda utilizează o temperatură de la 40 până la 90°C. Afumarea, în funcție de produs, durează de la câteva ore până la 2 zile. Această metodă de afumare este folosită în principal pentru cârnați, slănină afumată, destinată consumului rapid, care după tratarea termică poate fi uscată, opărită sau coaptă.

6. După afumare răciți ușor produsele, pentru ca în timpul scoaterii din afumătoare să nu se sfărâme. În funcție de preferințele dvs. și de tipul afumatului, bucatele răcite trebuie să fie opărite sau uscate.

Măsuri de precauție:

Afumătoarea este destinată exclusiv utilizării în aer liber, de ex. în grădină sau pe terasă.

Dispozitivul trebuie așezat pe o suprafață uniformă și departe de materiale inflamabile.

În timpul procesului de afumare, dispozitivul devine foarte fierbinte, deci aveți grijă atunci când îl utilizați.

Nu mișcați dispozitivul în timpul afumatului.

A nu se lăsa la îndemâna copiilor.

REȚETĂ

SALAM DE CRACOVIA - AFUMAT

Componente:

- 1,5 kg carne de porc clasa II (cu grăsime)
- 1 kg carne de porc clasa I
- 0,5 kg carne de vită
- 200 g slănină sau bacon
- membrană de proteine (simbol BROWIN: 310301)
- 5 g azotat de potasiu (silitră) (simbol BROWIN: SAL)
- 70 g sare
- 2-3 cățel de usturoi
- 27 g amestec de condimente pentru salam de Cracovia (simbol BROWIN: 310004)

1. Carnea trebuie ținută în saramură timp de 7 -1 0 zile la o temperatură de aprox. 6°C într-o soluție formată din sare, azotat de potasiu și usturoi. Slăcina trebuie sărată și pusă la frigider.

2. După perioada de murare tocăm carnea.

Carnea de porc trebuie mărunțită în mașina de tocat folosind sita cu ochiuri de mărimea 10 mm. Slăcina trebuie tocată prin sita cu ochiuri de 8 mm. Carnea de vită trebuie tocată de două ori prin sita cu ochiuri de 3 mm și amestecată bine cu 50 ml de apă rece.

3. Apoi toate felurile de carne tocată trebuie amestecate, asezonate cu amestec de condimente (eventual mai adăugăm sare și piper după gust) și amestecăm foarte bine. Între timp, punem în apă membranele de proteine ca să înmoaie.

4. După aprox. 30 min membranele sunt gata de umplere cu carnea tocată.

În acest scop cel mai bine e să utilizăm mașina de umplut cârnați (simbol BROWIN: 311101).

Nu uitați să îndesați bine carnea în membrană.

Capetele membranei trebuie legate cu ață de afumat (simbol BROWIN: 310201), la intervale de aprox. 20 cm.

Salamul astfel pregătit trebuie pus la uscat timp de aprox. 2 ore la temperatura camerei.

Dup această perioadă le punem la afumat agățându-le de cârlige (simbol BROWIN: 311201) timp de aprox. 30 min la fum de la așchiile de arin / fag (simbol BROWIN: 780204) la o temperatură de 50°C.

Apoi, ridicăm temperatura până la aprox. 70°C și o menținem timp de 6 până la 8 ore.

Când salamul va prinde culoare devenind ușor auriu, terminăm etapa de afumare și îl trecem într-o încăpere cu temperatura de aprox. 10-15°C cu scopul de uscare. Acest proces poate dura până la 7 zile.

În oferta companiei BROWIN veți găsi întregul sortiment de produse pentru murarea și afumarea produselor alimentare:

- azotat de potasiu (silitră) (simbol: SAL)
- plasă pentru mezeluri - perfectă pentru afumarea șuncii (simbol: 310103)
- mirodenii și condimente pentru obținerea unor arome noi ale produselor preparate (Secretul Bunelului Felix, Rețeta Bunicii Leocardia și multe altele)
- așchii pentru afumat (simbol: 780204, 780404 și multe altele...)
- cârlige pentru afumat (de ex. simbolul: 311201, 311301)

Vă invităm să vă familiarizați și cu oferta noastră de accesorii pentru prepararea mezelurilor de casă.

Vă oferim seturi gata pregătite pentru prepararea mezelurilor, concepute astfel, încât să asigure toate instrumentele și produsele necesare în acest scop.

Č. 330230

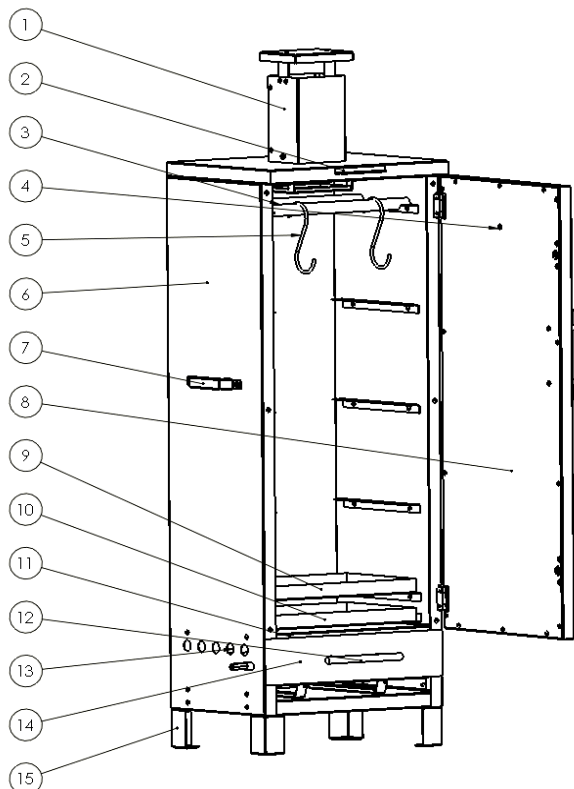


— NÁVOD K OBSLUZE —

ZAHRADNÍ UDÍRNA – KOMORA Z NEREZOVÉ OCELI

Zahradní udírna s vnitřní komorou vyrobenou z vysoce kvalitní nerezové oceli. Ideální pro uzení vlastnoručně připraveného masa. Vnitřní komora je oddělena od komory topeniště membránou, díky čemuž uzené výrobky získávají pouze aroma spalovaných štěpků (žádný kontakt s kouřem z briket). V udírně můžete regulovat teplotu pomocí speciálních spodních hradítek a komínového hradítka. Kondenzát nespadá na uzené výrobky díky odkapávací desce umístěné pod komínem. Doufáme, že domácí uzení Vám přinese mnoho spokojenosti. Zahradní udírna umožňuje udit výrobky různých rozměrů.

Vybavení:



1. Střecha s komínem a odkapávačem
2. Komínové hradítko
3. 4 dřevěné tyče
4. Teploměr
5. 5 háků
6. Těleso s dvojitou stěnou
7. Boční úchyty
8. Magnetická dvířka z dvojitého plechu
9. Odkapávací deska
10. Deska na štěpky
11. Membrána
12. Úchyty topeniště a dveří
13. Hradítka pro nastavení průtoku vzduchu v topeništi
14. Zásuvka topeniště (koryto)
15. 4 nožky s otvory pro upevnění

Příprava výrobků na uzení

Před zahájením uzení kouřem můžete prodloužit trvanlivost výrobku nasolováním.

Nedoporučujeme spařit před uzením, protože by měly být uzeny výrobky s co nejnižším obsahem vody. Před umístěním do udírny musí být výrobky dobře vysušené.

K vlhkým nebo mokrým kouskům masa se snadněji připevňují částice kouře, dochází k jejich kondenzaci a vytváří se nežádoucí vrstva sazí. V žádném případě by neměl být výrobek, který je určen k uzení, vystaven slunečnímu světlu.

Uzení:

1. Otevřete dvířka udírny.
2. Umístěte do udicí komory dříve připravené výrobky. Větší a delší (např. úhoři) doporučujeme zavěsit na tyče umístěné v horní části komory nebo s použitím uzenářských háků tak, aby se nedotýkaly. Tím se zabrání nerovnoměrnému uzení výrobků. Menší doporučujeme umístit na rošt tak, aby měly co nejmenší kontakt se stěnami. Díky tomu se nebude výrobek přichytávat ke stěnám a vyjměte ho z udírny snadněji.
3. Vysuňte koryto (14) z komory topeniště, zapalte uhlí nebo dřevěné brikety a když roznítí, umístěte zpět do komory.
4. Ve spodní části vnitřní komory umístěte desku s rovnoměrně rozmístěnými štěpkami na uzení, a nad ní odkapávací desku (9).

Abyste získali chutný a zdravý výrobek, musí udicí kouř splňovat určitá kritéria.

Specifické složení výrobku závisí na použitých druzích dřeva a teplotě spalování. Proto je nejlepší kupovat osvědčené a řádně vyčištěné štěpky na uzení. V případě použití nevhodného druhu dřeva se může v uzzených výrobcích objevit i chuť dehtu. Kombinací kouře, masa a koření vzniká vhodné aroma uzení. Doporučujeme zvlhčit štěpky před uzením vodou, aby bylo jejich spalování a vytváření kouře delší.

Když získají výrobky požadovanou zlatožlutou/zlatohnědou barvu, přestaňte přidávat štěpky.

5. Zavřete udírnu. Začíná proces uzení.

Poznámka: Během celého procesu uzení kontrolujte teplotu v udírně – to Vám usnadní namontovaný teploměr (4).

V závislosti na teplotě nabízíme následující metody uzení:

● uzení studeným kouřem

Probíhá při teplotě od 8 do 25°C a způsobí nejsilnější sušení uzzených výrobků, vyžaduje také mnoho času. Mělo by se provádět přerušovaně, v několika fázích. Jedna fáze uzení trvá obvykle 5-12 hodin. Mezi fázemi dochází k větrání (asi 5 hodin), jehož účelem je přívod čerstvého vzduchu. To způsobí další sušení uzzených výrobků, jakož i vytvoření vhodného aroma.

V závislosti na výrobku se celý proces uzení za studena skládá z 3-5 fází.

Tato metoda se používá k uzení surových klobás a surových výrobků po nasolování (především za sucha). Tak připravené výrobky jsou trvanlivé, chutné a mohou být velmi dlouho skladovány.

Pamatujte, aby probíhalo uzení na chladném, temném a vzdušném místě. Výrobky by se neměly dotýkat, chraňte je také před prachem a světlem.

- **uzení teplým kouřem**

Tímto způsobem se udí především pařené a vařené výrobky. Jedná se o uzení při teplotě od 24 do 60°C. Trvá bez přerušení asi 24 hodiny, proto musí být teplota v udírně udržována dodatečným zdrojem tepla (např. elektrické vytápění). Samostatný proces spalování dřeva nezaručí udržení vhodných tepelných podmínek.

- **uzení horkým kouřem**

V této metodě se udí při teplotě od 40 do 90°C. V závislosti na výrobku trvá uzení od několika hodin do 2 dnů. Tento způsob uzení se používá především ke klobásám a uzenému masu určeným pro rychlou konzumaci, které po tepelné úpravě mohou být sušeny, pařeny nebo pečeny.

6. Po dokončení uzení ochlaďte trochu výrobky, aby se nerozpadly při vytažení.

V závislosti na preferencích a typu uzení je nutné spařit nebo vysušit výrobek.

Bezpečnostní opatření:

Udírna je určena pouze k venkovnímu použití, např. v zahradě, na terase.

Umístěte zařízení na rovném povrchu a daleko od hořlavých materiálů.

Během procesu uzení se zařízení silně zahřívá, proto buďte velmi opatrní při jeho používání.

Nepřemisťujte zařízení během uzení.

Chraňte před dětmi.

RECEPT

KRAKOVSKÁ KLOBÁSA – UZENÁ

Ingredience:

- 1,5 kg vepřového masa II. třídy (prorostlého tukem)
- 1 kg vepřového masa I. třídy
- 0,5 kg hovězího masa
- 200 g slaniny nebo bůčku
- bílkovinné střívko (symbol BROWIN: 310301)
- 5 g ledku draselného (symbol BROWIN: SAL)
- 70 g soli
- 2-3 stroužky česneku
- 27 g směsi koření na krakovskou klobásu (symbol BROWIN: 310004)

1. Maso nasolujeme 7-10 dnů při teplotě asi 6°C v nálevu ze soli, ledku a česneku. Slaninu solíme a dáme do ledničky.

2. Po uplynutí doby nasolování meleme maso.

Vepřové maso umeleme v mlýnku na maso přes síto o velikosti ok 10 mm. Slaninu umeleme přes síto o velikosti ok 8 mm. Hovězí maso umeleme dvakrát přes síto o velikosti ok 3 mm a pečlivě hněteme s 50 ml studené vody.

3. Potom smícháme veškeré druhy umletého masa, přidáváme směs koření (případně můžeme dochutit solí a pepřem) a pečlivě hněteme. Mezitím namočíme bílkovinné střívko pro změkčení.

4. Po asi 30 minutách je střívko připraveno k plnění masovou náplní.

Za tímto účelem je nejlépe použít plničku (symbol BROWIN: 311101).

Je důležité, aby bylo maso umístěno do střívka přesně a těsně.

Konce střívka svazujeme uzenářským provázkem (symbol BROWIN: 310201), vytvoříme úseky o délce asi 20 cm.

Tak připravené klobásy necháme asi 2 hodiny vyschnout při pokojové teplotě.

Po uplynutí této doby udíme je v udiárně zavěšené na háčích (symbol BROWIN: 311201) asi 30 minut kouřem ze štěpků olše/buk (symbol BROWIN: 780204) při teplotě 50°C. Potom zvýšíme teplotu na asi 70°C a udržujeme ji 6 až 8 hodin.

Když má klobása zlatou barvu, dokončíme uzení a přeneseme ji do místnosti s teplotou asi 10-15°C pro další sušení. Tento proces může trvat až 7 dnů.

Společnost BROWIN nabízí výrobky potřebné pro nasolování a uzení:

- ledek draselný pro nasolování (symbol: SAL)
- uzenářská síťka – vynikající pro uzení šunky (symbol: 310103)
- byliny a koření pro získání nových příchutí našich výrobků (Tajemství dědy Felixy, Recept babičky Leokadie a mnoho dalších)
- štěpky na uzení (symbol: 780204, 780404 a mnoho dalších...)
- háky na uzení (např. symbol: 311201, 311301)

Seznamte se také, prosím, s naší nabídkou příslušenství pro domácí výrobu uzenin.

Připravili jsme pro Vás uzenářské sady sestavené tak, aby poskytly veškeré základní nástroje a výrobky potřebné k uzení.

No 330230

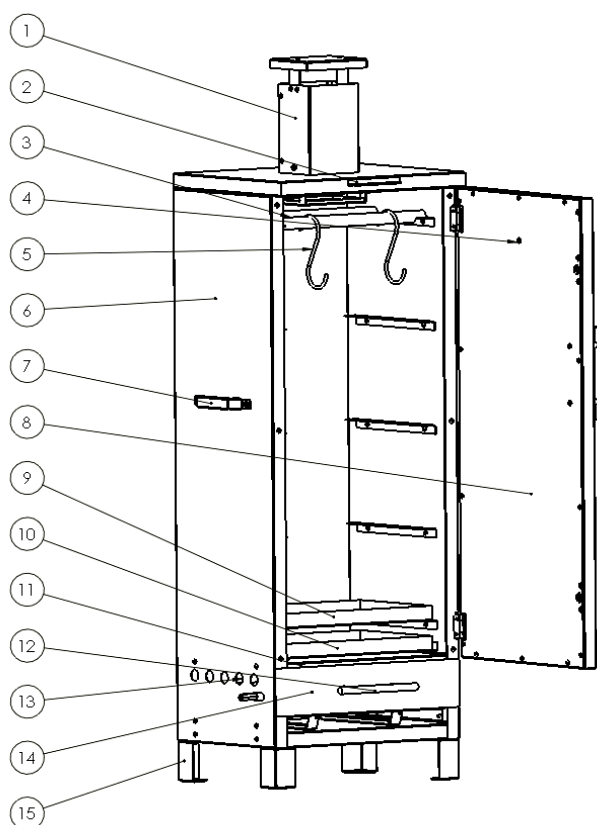


— NÁVOD NA OBSLUHU —

ZÁHRADNÁ UDIAREŇ Z NEREZOVEJ OCELE

Záhradná udiareň s vnútornou komorou z veľmi kvalitnej nerezovej ocele. Skvelá na údenie domácich potravín. Vnútrotná komora bola oddelená od komory ohniska pomocou membrány, vďaka čomu údené jedlá získajú arómu len zo spaľovaných štiepok (nemajú kontakt s dymom z uhlia alebo brikety). V udiarni sa môže nastaviť požadovaná teplota pomocou špeciálnych spodných regulačných klapiek a komínovej klapky. Kondenzát nekvapká na údené jedlá vďaka nainštalovanej pod komínom odkvapovej tácke. Veríme, že budete spokojní so samostatným údením. Záhradná udiareň vám umožní údenie potravín s rôznou veľkosťou.

Výbava:



1. Strecha s komínom a komínovým striedkou
2. Komínová klapka
3. 4 drevené trámy
4. Teplomer
5. 5 háčikov
6. Teleso so zdvojenou stenou
7. Bočné rúčky
8. Magnetické dvere zo zdvojeného plechu
9. Tácka na tuk
10. Tácka na štiepky
11. Membrána
12. Úchytka na ohnisko a dvere
13. Klapky na reguláciu prúdenia vzduchu v ohnisku
14. Ohnisková zásuvka (koryto)
15. 4 nožičky s montážnymi otvormi

Príprava jedál na údenie

Pred údením môžete predĺžiť trvanlivosť jedál nasolením.

Neodporúčame pariť mäso pred údením, lebo údeniu by sa mali podrobiť potraviny len s minimálnym množstvom vody.

Pred zavesením jedál v udiarni nechajte ich riadne oschnúť.

Na vlhké alebo mokré kusy mäsa dymové častice ľahko priľnú, potom nasleduje ich kondenzácia a ďalej vzniká nežiadaná vrstva sadze. V žiadnom prípade nenechávajte jedlá pripravené na údenie na slnku.

Údenie:

1. Otvorte dierka udiarne.

2. Vložte do komory udiarne skôr pripravené jedlá. Odporúčame zavesiť väčšie a dlhšie (napr. úhory) v hornej časti komory priamo na tyčiach alebo s použitím háčikov tak, aby sa nedotýkali a aby sa tým predišlo nerovnomernému údeniu jednotlivých potravín. Menšie odporúčame umiestniť na rošte tak, aby ich kontakt so stenami udiarne bol len minimálny, prípadne žiaden. Vďaka tomu údené potraviny k nim neprilnú a budete ich mohli ľahko vytiahnuť z udiarne.

3. Vysuňte z ohniskovej komory zásuvku (14), rozpáľte uhlie alebo drevenú briketu a po rozpálení vsuňte naspäť do komory.

4. Na spodku vnútornej komory umiestnite tácku s rovnomerne rozloženými štiepkami na údenie a vyššie tácku na tuk (9).

Na prípravu chutného a zdravého jedla musí dym splniť určité kritériá.

O vzniku špecifického zloženia dymu v konečnom dôsledku rozhodujú použité druhy dreva a teplota spaľovania. Preto odporúčame kupovať overené a vhodne očistené štiepky na údenie. Ak použijete nevhodný druh dreva môžu mať potom údené jedlá aj smolnú príchuť. V dôsledku spojenia dymu, mäsa a korenín vzniká požadovaná aróma údenia. Štiepky pred údením navlhčíte vo vode, aby ste tým predĺžili ich spaľovanie a vytváranie dymu.

Ak pripravované jedlá získajú požadovanú zlatožltú/zlatohnedú farbu, prestaňte pridávať štiepky do udiarne.

5. Zatvorte udiareň a údenie sa začne.

Upozornenie: Počas celého postupu údenia kontrolujte teplotu v udiarni – je to možné vďaka namontovanému teplomeru (4).

V závislosti od teploty ponúkame vám nasledujúce spôsoby údenia:

- **studené údenie**

Jedlo sa údi pri teplote 8 až 25°C, čo spôsobí silnejšie schnutie potravín, a zároveň vyžaduje čas. Údenie sa niekoľkokrát prerušuje, delí na etapy. Prvá etapa obvyčajne trvá 5-12 hodín. Medzi jednotlivými etapami nasleduje vetranie (cca 5 hodín), ktorého cieľom je priviesť čerstvý vzduch. Tento vzduch dodatočne osuší pripravované jedlá, ale aj doplní požadovanú arómu.

V závislosti od údených potravín celý postup obsahuje 3 – 5 etáp.

Táto metóda je vhodná na údenie surových klobás a surových potravín po nasolení (predovšetkým zasucha). Takto pripravené jedlá sú trvanlivé a chutné.

Pamätajte, že tieto potraviny sa môžu skladovať na chladnom, zatemnenom a priedušnom mieste. Jednotlivé potraviny nesmú mať so sebou kontakt, chráňte ich tiež pred prachom a svetlom.

- **teplé údenie**

Týmto spôsobom sa údia predovšetkým parené a varené jedlá. Je to údenie pri teplote od 24 do 60°C. Koná sa bez prestávok cca 24 hodín, preto sa v udiarenskej miestnosti teplota udržiava s použitím dodatočného tepelného zdroja (napr.: elektrického). Samotné spaľovanie dreva nestačí na udržanie požadovaných tepelných podmienok.

- **horúce údenie**

Pri tomto druhu údenia sa udržiava teplota 40 až 90°C. Údenie v závislosti od produktu trvá niekoľko hodín alebo 2 dni. Tento spôsob platí pri údení klobás a údenín určených na rýchlu spotrebu, ktoré po tepelnom spracovaní budú sušené, parené alebo pečené.

6. Po údení nechajte jedlo ochladnúť, aby sa nerozpadlo počas vyťahovania.

V závislosti od očakávaného výsledku a druhu údenia sa ochladnuté jedlo parí alebo suší.

Bezpečnostné pokyny:

Udiareň je určená len na vonkajšie použitie, napr. v záhrade, na terase.

Udiareň umiestnite na plochom povrchu, zabráňte kontaktu s horľavými látkami.

Počas údenia zariadenie sa silne zohrieva, preto buďte mimoriadne opatrní počas používania udiarne.

Nemanipulujte so zariadením počas údenia.

Nechajte mimo dosahu detí.

Recept

KRAKOVSKÁ KLOBÁSA – ÚDENÁ

Zloženie:

- 1,5 kg bravčového mäsa I. tr. (prerastené tukom)
- 1 kg bravčového mäsa I. tr.
- 0,5 kg hovädzieho mäsa
- 200 g slaniny alebo bôčiku
- Kolagénové črevá (symbol BROWIN: 310301)
- 5 g draselnej soli (symbol BROWIN: SAL)
- 70 g soli
- 2-3 strúčiky cesnaku
- 27 g koreninová zmes na krakovskú klobásu (symbol BROWIN: 310004)

1. Mäso nasolíme 7 - 10 dní pri teplote cca 6°C v náleve pripravenom zo soli, draselnej soli a cesnaku. Slaninu len posolíme a necháme v chladničke.

2. Po nasolení mäso melíme.

Hovädzie mäso rozdrobíme v mlynčeku na mäso so sitom s hrúbkou otvorov 10 mm. Slaninu melíme mlynčekom so sitom s hrúbkou otvorov 8 mm. Hovädzie mäso melíme dvakrát so sitom s hrúbkou otvorov 3 mm a riadne miešame s 50 ml studenej vody.

3. Následne spájame so sebou všetky druhy mäsa, pridávame koreninovú zmes (prípadne ochutíme soľou a čiernym korením) a riadne miešame. Medzitým močíme kolagénové črevá, aby zmäkli.

4. Po cca 30 min budú kolagénové črevá vhodné na plnenie mäsovou plnkou.

Na plnenie odporúčame použiť plničku (symbol BROWIN: 311101).

Mäso v čreve riadne a tesne upchávame.

Koncovky čreva viažeme niťou na údenie (symbol BROWIN: 310201) tak, aby tým vznikli kúsky cca 20 cm.

Takto pripravené klobásy necháme schnúť cca 2 hodiny pri izbovej teplote.

Po tomto čase klobásu údime v udiarni zavesenú na háčikoch (symbol BROWIN: 311201) cca 30 min v dyme zo štiepok jelše/buka (symbol BROWIN: 780204) pri teplote 50°C. Následne dvíhame teplotu na cca 70°C a udržiavame ju 6 až 8 hodín.

Ak klobása bude mať zlatý odtieň, končíme údenie a necháme ju schnúť v miestnosti s teplotou cca 10-15°C. Toto sušenie môže trvať aj do 7 dní.

Spoločnosť BROWIN vám ponúka nevyhnutné potreby na nasolenie a údenie potravín:

- draselná soľ na nasolenie (symbol : SAL)
- sieťka na údenie – skvelá na údenie šuniek (symbol: 310103)
- bylinky a zmesi korení na ochutenie domácich údenín (Tajomstvo deda Félix, Recept od babičky Leokádie a iné)
- štiepky na údenie (symbol: 780204, 780404 a iné...)
- háčiky na údenie (napr. symbol: 311201, 311301)

Zoznámte sa aj s našou ponukou príslušenstva na domácu prípravu údenín.

Ponúkame vám aj hotové sety na údenie pripravené tak, aby ste mali poruke všetko nevyhnutné náradie a potraviny.

No 330230

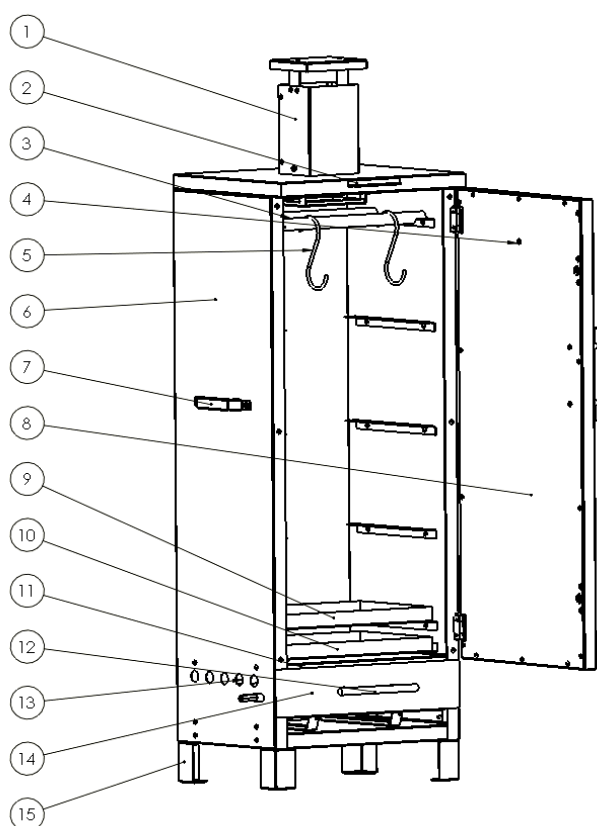


— NOTICE D'UTILISATION—

FUMOIR DE JARDIN AVEC UNE CHAMBRE EN ACIER INOXYDABLE

Fumoir de jardin avec une chambre interne en acier inoxydable de haute qualité. Idéal pour fumer des viandes préparées à la main. La chambre interne a été séparée de la chambre du foyer à l'aide d'une membrane, grâce auquel les plats fumés n'obtiennent l'arôme que des copeaux de bois incinérés (aucun contact avec la fumée de la brique). Le fumoir a la fonction de réglage de la température avec des vannes spéciales à fond et un registre de cheminée. Le condensat ne tombe pas sur les aliments fumés grâce à un plateau d'égouttement monté sous la cheminée. Nous croyons que le fumage apportera beaucoup de satisfaction. Le fumoir de jardin permet de fumer des produits de différentes tailles.

Équipement :



1. Toit avec cheminée et bavette
2. Registre de cheminée
3. 4 poutres en bois
4. Thermomètre
5. 5 crochets
6. Corps avec doubles parois
7. Poignées latérales
8. Porte magnétique en double tôle
9. Plateau à graisse
10. Plateau à copeaux de bois
11. Membrane
12. Poignées pour le foyer et la porte
13. Réglage du débit d'air dans le foyer
14. Tiroir du foyer
15. 4 pieds avec trous de fixation

Préparation des produits à fumer

Avant de fumer, vous pouvez prolonger la durée de vie des produits par la salaison.

Il est déconseillé d'échauder la viande avant de fumer car les produits les moins riches en eau doivent être fumés.

Avant de les accrocher dans le fumoir, les produits doivent être bien séchés.

Les particules de fumée s'attachent mieux aux morceaux de viande humides ou mouillés, une condensation se forme et une couche indésirable de suie se forme. Le produit à fumer ne doit en aucun cas être exposé au soleil.

Fumage

1. Ouvrez la porte du fumoir.

2. Mettez les produits déjà préparés dans la chambre de fumage. Des produits plus gros et les plus longs (par exemple les anguilles) doivent être accrochés aux barres situées dans la partie supérieure de la chambre ou à l'aide de crochets afin qu'ils ne se touchent pas. Cela évitera le fumage inégal des produits. Placez des produits plus petits sur la grille de manière à ce qu'ils aient le moindre contact avec les parois. Ainsi, le plat n'adhère pas aux parois et sera plus facile à sortir du fumoir.

3. Retirez la goulotte (14) de la chambre du foyer, allumez la brique de charbon ou de bois qu'elle contient et remettez-la dans la chambre après l'avoir réchauffée.

4. Placez le plateau avec des copeaux à fumer répartis uniformément au fond de la chambre intérieure et un plateau à graisse (9) au-dessus.

Pour obtenir un produit savoureux et sain, la fumée doit répondre à certains critères.

L'espèce de bois utilisée et la température de combustion déterminent la formation de sa composition spécifique. Par conséquent, il est préférable d'acheter des copeaux testés et correctement nettoyés. Lorsque vous avez un mauvais type de bois, même le goût du goudron peut apparaître dans les produits fumés. La combinaison de la fumée, de la viande et des épices donne l'arôme de fumer approprié. Il est recommandé d'humecter les copeaux avant de les fumer avec de l'eau afin que leur combustion et la production simultanée de fumée durent plus longtemps.

Au moment où les plats prennent la couleur désirée, jaune or / brun doré, arrêtez d'ajouter des copeaux au processus de fumage.

5. Fermez le fumoir. Le processus de fumage est lancé.

Attention : Pendant tout le processus de fumage, la température dans le fumoir doit être contrôlée - cela est facilité par le thermomètre intégré (4).

En fonction de la température, nous suggérons les méthodes de fumage suivantes:

● fumage à froid

Il a lieu à une température de 8 à 25° C et provoque le séchage le plus fort des viandes fumées, nécessite également une longue durée. Il devrait être effectué avec arrêts, en plusieurs phases. Une phase de fumage dure généralement entre 5 et 12 heures. Entre les phases, l'aération a lieu (environ 5 heures) pour fournir de l'air frais. Cela provoque un séchage supplémentaire de la viande fumée, ainsi que la création d'un arôme approprié.

Selon le produit, le processus de fumage à froid est composé de 3 à 5 phases.

Cette méthode est utilisée pour fumer des saucisses crues et des produits crus après le séchage (principalement à sec). Les produits ainsi préparés sont durables, savoureux et peuvent être conservés très longtemps.

Gardez à l'esprit que cela doit se dérouler dans un endroit frais, sombre et aéré. Les produits ne doivent pas se toucher, ils doivent également être protégés de la poussière et de la lumière.

● fumage moyen

De cette manière, les produits principalement échaudés et cuits sont fumés. C'est le fumage à une température de 24 à 60°C. Il est effectué sans interruption pendant environ 24 heures, de sorte que dans la chambre, la température doit être entretenue par une source de chaleur supplémentaire (par

exemple électrique). Le processus de combustion du bois n'est pas suffisant pour maintenir les conditions thermiques appropriées.

- **fumage à chaud**

Le procédé utilise une température de 40 à 90° C. En fonction du produit, le fumage prend de plusieurs heures à deux jours. Cette méthode de fumage est principalement utilisée pour les saucisses, les charcuteries fumées destinées à une consommation rapide qui peuvent être séchées, échaudées ou cuites après le traitement thermique.

6. Après le fumage, laissez les aliments refroidir un peu, de manière à ce qu'ils ne se désagrègent pas au sortir.

Selon les préférences et le type de fumage, les aliments fumés doivent être échaudés ou séchés.

Mesures de précaution

Le fumoir est destiné uniquement à une utilisation en extérieur, par exemple dans le jardin, sur la terrasse.

Placez l'appareil sur une surface plane et à l'écart des matériaux inflammables.

Pendant le processus de fumage, l'appareil devient très chaud, soyez donc prudent lorsque vous l'utilisez.

Ne déplacez pas l'appareil lors du fumage.

Conserver hors de la portée des enfants.

RECETTE

SAUCISE DE CRACOVIE FUMÉE

Ingrédients:

- 1,5 kg de porc de classe II (avec de la graisse)
- 1 kg de porc de classe I
- 0,5 kg de bœuf
- 200 g de bacon ou de lardon
- boyau en protéines (symbole BROWIN : 310301)
- 5 g de nitrate de potassium (symbole BROWIN : SAL)
- 70 g de sel
- 2-3 gousses d'ail
- 27 g de mélange d'épices pour saucisse de Cracovie (symbole BROWIN : 310004)

1. La viande est conservée pendant 7 à 10 jours à une température d'environ 6° C dans une saumure composée de sel, de nitrate de potassium et d'ail. Salez le bacon et mettez-le dans un réfrigérateur.

2. Après la salaison, hachez la viande.

Le porc est haché dans un hachoir à viande à travers un tamis de 10 mm. Pour le bacon, utilisez un tamis de 8 mm. Le bœuf est haché deux fois sur un tamis de 3 mm et soigneusement mélangé avec 50 ml d'eau froide.

3. Ensuite, mélangez toutes les viandes hachées, assaisonnez avec un mélange à base d'herbes (ou assaisonnez avec du sel et du poivre) et pétrissez soigneusement. En attendant, trempez les boyaux en protéines pour les ramollir.

4. Après environ 30 minutes, les boyaux sont prêts à être remplis de viande.

Pour ce faire, il est préférable d'utiliser la machine à saucisses (symbole BROWIN : 311101).

La viande doit être mise dans un boyau très étroitement.

Attachez les extrémités du boyaux avec la ficelle à charcuterie (symbole BROWINE : 310201), en formant des sections d'environ 20 cm.

Laissez les saucisses préparées sécher à température ambiante pendant environ 2 heures.

Après ce temps, fumez-les dans le fumoir sur les crochets (symbole BROWIN : 311201) pendant environ 30 minutes dans une fumée provenant de copeaux de bois d'aulne/hêtre (symbole BROWIN : 780204) à une température de 50° C. Ensuite, augmentez la température à environ 70° C et maintenez-la de 6 à 8 heures.

Lorsque la saucisse a une couleur dorée, terminez la phase de fumage et mettez-la dans une pièce à une température d'environ 10-15°C pour un séchage ultérieur. Ce processus peut prendre jusqu'à 7 jours.

BROWIN propose la gamme nécessaire pour le séchage et le fumage des produits:

- nitrate de potassium (symbole: SAL)
- filet à charcuterie - idéal pour fumer les jambons (symbole : 310103)
- herbes et épices pour obtenir de nouvelles saveurs de vos produits (Sekret Dziadka Feliksa, Receptura Babci Leokadii et bien d'autres)
- copeaux de bois (symbole : 780204, 780404 et bien d'autres...)
- crochets (p.ex. symbole : 311201, 311301)

Nous vous encourageons également à découvrir notre gamme d'accessoires pour les charcuteries faites à la maison.

Nous vous proposons des kits de charcuterie complets, conçus pour vous fournir tous les outils et produits de base dont vous avez besoin.

№ 330230

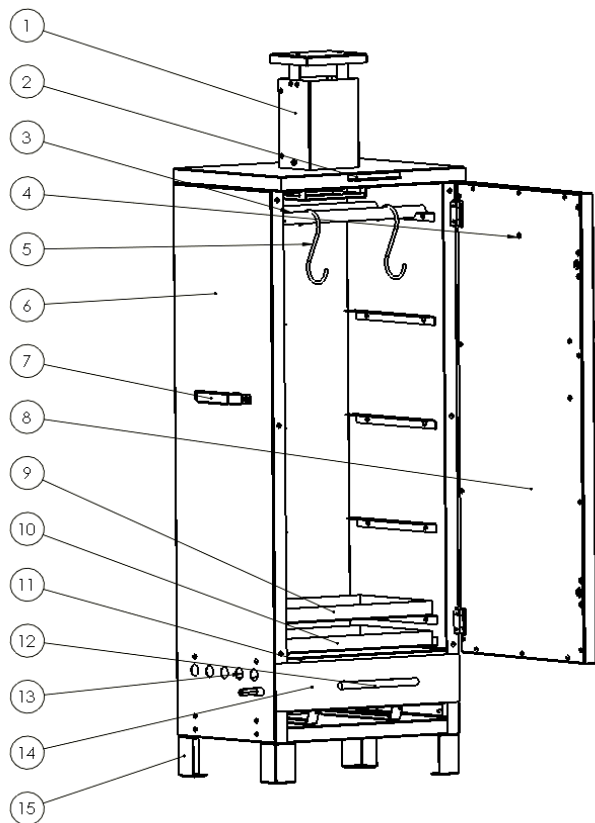


— ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ—

КОПТИЛЬНЯ САДОВА, КАМЕРА З НЕРЖАВІЮЧОЇ СТАЛІ

Коптильня садова з внутрішньою камерою, виконаною з високоякісної нержавіючої сталі. Ідеально підходить для копчення власноруч приготованого м'яса. Внутрішня камера відділена від камери топки за допомогою перегородки, завдяки чому копчені страви мають виключно аромат диму від згорілої дерев'яної тріски (немає контакту з димом від брикетів). Коптильня має регулювання температури за допомогою спеціальних нижніх заслінок і заслінки в димарі. Конденсат не опадає на страви, що копяться, завдяки встановленому під димарем окапниковому піддону. Ми впевнені, що власноручне копчення принесе Вам безліч задоволення. Садова коптильня дозволяє коптити продукти різної величини.

Оснащення:



1. Дах з димарем і окапником
2. Заслінка димаря
3. 4 дерев'яні балки
4. Термометр
5. 5 гаків
6. Корпус з подвійною стінкою
7. Бічні тримачі
8. Магнітні двері з подвійного сталевого листа
9. Піддон для жиру
10. Піддон для дерев'яної тріски
11. Перегородка
12. Тримачі для топки і дверцят
13. Заслінки для регулювання потоку повітря в топці
14. Шухляда топки (корито)
15. 4 ніжки з отворами для кріплення

Підготовка продуктів для копчення

Перед початком копчення димом можна продовжити збереження продуктів за допомогою засолювання.

Не рекомендується перед копченням обшпарювати продукти, оскільки слід коптити продукти, що містять якомога меншу кількість води.

Перед розвішуванням в копильні продукти повинні бути як слід зневоднені.

До вологих або мокрим шматках м'яса частки диму краще прилипають, відбувається їх конденсація і утворюється небажаний шар сажі. Ні в якому разі не слід продукти, призначені для копчення, розвішувати на сонці.

Копчення:

1. Відчинити дверцята копильні.

2. Помістити в камері копчення попередньо приготовані продукти. Більші і довгі (наприклад, вугри) рекомендується розвішувати у верхній частині камери або за допомогою коптільних гаків таким чином, щоб вони не торкалися один до одного. Це запобігає нерівномірному копченню продуктів. Більш дрібні шматки рекомендується розкласти на решітці таким чином, щоб вони якомога менше торкалися до стінок. Завдяки цьому страва не буде прилипати до стінок і її простіше виймати з коптільні.

3. Вийняти з камери топку корито (14), розпалити в ньому вугілля або деревні брикети і після утворення жару знову вставити корито в топку.

4. Внизу внутрішньої камери помістити піддон з рівномірно розкладеною коптільною тріскою, а над ним піддон для жиру (9).

Щоб отримати смачний і здоровий продукт, коптільний дим повинен відповідати певним критеріям.

На виникнення його специфічного складу остаточно впливають використовувані сорти деревини і температура спалювання. Тому краще всього купувати перевірену і відповідно очищену коптільну тріску. При використанні невідповідного сорту деревини продукти, що коптяться, можуть набути навіть присмаку смоли. Внаслідок з'єднання диму, м'яса і приправ виникає відповідний аромат копчення. Перед копченням тріску рекомендується змочити водою, щоб її спалювання і одночасне утворення диму тривало більш тривалий час.

У момент, коли страви набудуть бажаного, золотисто-жовтого / золотисто-коричневого кольору, перестаємо підкладати в топку тріску в процесі копчення.

5. Закрити коптільню. Процес копчення розпочато.

Примітка: Під час всього процесу копчення слід контролювати температуру в коптільні - за допомогою встановленого термометра (4).

Залежно від температури, ми пропонуємо Вам наступні методи копчення:

● **холодне копчення**

Воно відбувається при температурі від 8 до 25°C і викликає найбільш сильне зневоднення продуктів, що коптяться, також вимагає більшого часу копчення. Воно повинно виконуватися з перервами, в ході декількох фаз. Одна фаза копчення зазвичай триває 5-12 годин. Між фазами виконується провітрювання (бл. 5 годин) з метою припливу свіжого повітря. Це викликає додаткове осушення продуктів, що коптяться, і утворення відповідного аромату.

Залежно від продукту, весь процес холодного копчення складається з 3 - 5 фаз.

Цей метод застосовується для копчення сирих ковбас і сирих виробів після засолювання (в основному всуху) Вироби, виготовлені таким способом, стійкі, смачні, їх можна зберігати дуже тривалий час.

Слід пам'ятати про те, щоб процес такого копчення відбувався в прохолодному, тінистому і провітрюваному місці. Продукти не повинні торкатися один до одного, також їх слід оберігати від пилу і світла.

● **тепле копчення**

Таким способом коптять насамперед пропарені і варені вироби. Це копчення відбувається при температурі від 24 до 60°C. Воно виконується без перерв протягом ок. 24 годин, тому в приміщенні коптільні температура повинна підтримуватися за допомогою додаткового джерела тепла (наприклад, електричного) Сам процес спалювання деревного матеріалу недостатній для підтримки відповідних температурних умов.

● **гаряче копчення**

У цьому методі застосовується температура від 40 до 90°C. Копчення, в залежності від продукту, триває від декількох годин до 2 днів. Цей метод копчення насамперед використовується для копчення ковбас, копченостей, призначених для швидкого споживання, які після теплової обробки можна піддати сушінню, пропарюванню або запіканню.

6. Після копчення дещо остудити страву, щоб вона не розпалася під час виймання з коптільні. В залежності від уподобань і типу копчення, остиглу страву слід ошпарити або висушити.

Запобіжні заходи:

Коптильня призначена тільки для використання поза приміщеннями, наприклад, в саду, на терасі.

Слід встановлювати пристрій на рівній підлозі і далеко від легкозаймистих матеріалів.

В ході процесу копчення пристрій сильно нагрівається, тому під час його використання слід дотримуватися особливої обережності.

Не переносити пристрій під час копчення.

Зберігати в місцях, недоступних для дітей.

РЕЦЕПТ

КОВБАСА КРАКІВСЬКА - КОПЧЕНА

Компоненти:

- 1,5 кг свинини II кл. (з прошарками сала)
- 1 кг свинини I кл.
- 0,5 кг. яловичини
- 200 солонини або свинячої грудинки
- білкова оболонка (символ BROWIN: 310301)
- 5 г калієвої селітри (символ BROWIN: SAL)
- 70 г солі
- 2-3 зубчики часнику
- 27 г суміші приправ для краківської ковбаси (символ BROWIN: 310004)

1. М'ясо засолюється протягом 7 - 10 днів при темп. бл. 6°C в розсолі, приготовленому з солі, селітри і часнику. Солонину тільки солимо і кладемо в холодильник.

2. Після закінчення процесу засолювання приступаємо до помелу м'яса.

Свинину перемелюємо в м'ясорубці через ситечко з отворами діаметром 10 мм. Солонину перемелюємо через ситечко з отворами діаметром 8 мм. Яловичину двічі перемелюємо через ситечко з отворами діаметром 3 мм і ретельно вимішуємо з додаванням 50 мл холодної води.

3. Далі всі види перемеленого м'яса з'єднуємо, заправляємо сумішшю трав (або за смаком сіллю і перцем) і ретельно вимішуємо. Попутно замочуємо білкову ковбасну оболонку, щоб розм'якшилася.

4. Через приблизно 30 хв. оболонки готові для наповнення м'ясним фаршем.

Для цього краще використовувати пристрій для фарширування (символ BROWIN: 311101).

М'ясо в оболонці має бути укладено ретельно і щільно.

Кінці оболонки зав'язуємо коптильною ниткою (символ BROWIN: 310201), роблячи відрізки ковбаси довжиною бл. 20 см.

Приготовану таким чином ковбасу залишаємо приблизно на 2 години для висихання при кімнатній температурі.

Після цього розвішуємо ковбаси в коптильні на гаках (символ BROWIN: 311201) і коптимо протягом приблизно 30 хв. в диму від спалювання суміші вільхової і букової тріски (символ BROWIN: 780204) при температурі 50°C. Далі підвищуємо температуру приблизно до 70°C і утримуємо на такому рівні протягом 6 - 8 годин.

Коли ковбаса набуде золотистого кольору, закінчуємо етап копчення і переносимо її в приміщення з температурою приблизно 10-15°C для подальшої сушки. Цей процес може тривати до 7 днів.

У пропозиції компанії BROWIN Ви знайдете весь асортимент товарів, необхідних для засолювання і копчення виробів:

- калієва селітра для засолювання (символ: SAL)
- коптильна сітка - досконала для копчення шинки 310103)
- трави і приправи для отримання нових смаків наших виробів (Секрет дідуса Фелікса, Рецепт бабусі Леокадії і багато іншого)
- тріска для копчення (символ: 780204, 780404 і багато іншого ...)
- коптильні гаки (наприклад, символи: 311201, 311301)

Запрошуємо ознайомитися також з нашою пропозицією аксесуарів для домашнього виготовлення копченостей.

До Ваших послуг готові набори для копчення, розроблені таким чином, щоб забезпечити всі, необхідні для цього, основні інструменти і продукти.

No 330230

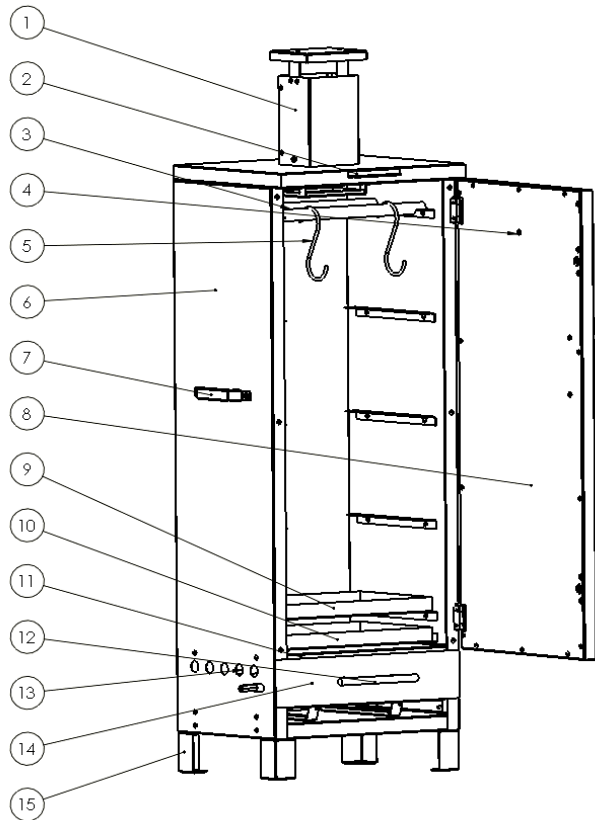


– KEZELÉSI ÚTMUTATÓ –

KERTI FÜSTÖLŐ ROZSDAMENTES ACÉLKAMRÁVAL

Kerti füstölő kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült belső kamrával. Ideális a saját magunk által előkészített húsokhoz. A belső kamrát és a tűzkamrát egy rekesz választja el, ennek köszönhetően a füstölt ételek csak az égetett füstölőforgácsból szerezhetik meg az aromát (nem érintkeznek a brikett füstjével). A speciális alsó záró szelepekkel és a kéményszeleppel szabályozni lehet a hőmérsékletet a füstölőben. A kémény alatti csepegtetőtálcanak köszönhetően a kondenzátum nem csepeg a füstölt élelmiszerre. Hisszük abban, hogy nagy örömet okoz Önöknek az önálló füstölés. A kerti füstölő különböző méretű termékek füstölésére alkalmas.

A berendezés felépítése:



1. Tető kéménnyel és vízlevezetővel
2. Kéményszelep
3. 4 db fagerenda
4. Hőmérő
5. 5 db horgok
6. Duplafalú ház
7. Oldalsó fogantyúk
8. Mágneses, dupla fémlemez ajtó
9. Zsirtálca
10. Füstölőforgács-tálca

11. Elválasztó rekesz
12. Tűzkamra és ajtófogantyúk
13. A tűzkamra levegőjének az áramlását szabályzó záró szelepek
14. Tűzfiók (vályú)
15. Rögzítő lyukakkal ellátott 4 db láb

A füstölni szándékozott termékek előkészítése

Füstölés előtt a termékek tartósságát pácolással meghosszabbíthatja.

Nem ajánlatos előre megfőzni a húst, törekedjen arra, hogy a lehető legalacsonyabb víztartalmú termékeket füstölje.

A füstölőkamrába akasztás előtt jól szárítsa meg a termékeket.

A nedves vagy vizes húsdarabokon a füstreszecskek jobban megtapadnak, kondenzálódás következik be, és nemkívánatos koromréteg keletkezik. Tilos a füstölésre szánt terméket kiakasztani a napfényre.

Füstölés:

1. Nyissa ki a füstölő ajtaját.

2. Akassza föl az előre elkészített termékeket a füstölőkamrában. A nagyobb vagy hosszabb darabokat (pl. angolna) ajánlatos a kamra felső részében lévő tartógerendákra vagy füstölőhorgokra akasztani, úgy hogy a darabok ne érintkezzenek egymással. Ezzel megakadályozhatja a termékek egyenetlen megfüstölődését. A kisebb darabokat helyezze füstölőrácsra, vigyázva arra, hogy lehetőleg ne érjenek a kamra falához. Ha a termékek nem égnék rá a kamra falára, könnyebben ki lehet majd kiszedni őket.

3. Húzza ki a tűzkamrából a fiókot (vályú - 14) és gyújtsa meg benne a faszenet vagy brikettet, majd ha jól ég, helyezze vissza a kamrába.

4. A belső kamra aljába helyezze be a füstölőforgács-tálcát, amelyen előzőleg egyenletesen elterítette a forgácsot, e fölé pedig a zsírtálcát (9).

Ahhoz, hogy ízletes és egészséges legyen a füstölt termék, a füstnek meghatározott feltételeket kell teljesítenie.

A specifikus összetételének a kialakulását leginkább a felhasznált fa fajtája és az égési hőmérséklet határozza meg. Ezért a legjobb, ha ismert és megfelelően tisztított füstölőforgácsot vásárol. Ha nem megfelelő fát használ, a füstölt termékekben akár még a kátrány ízét is érezheti. A füst, a hús és a fűszerek kombinációjával jön létre a megfelelő füstölési aroma. A füstölőforgácsot finoman nedvesítse be vízzel, hogy az égés és a füstkeletkezés tovább tartson.

Amikor az ételek elérik a kívánt aranyárga / aranybarna színt, abbahagyhatja a füstölőforgács pótlását.

5. Csupkja be a füstölőt. Megkezdődik a füstölés.

Figyelem: Az egész füstölőfolyamat alatt állandóan ellenőrizze a füstölő hőmérsékletét - ezt a műveletet megkönnyíti a beépített hőmérő (4).

A hőmérséklettől függően a következő füstölési módokat ajánljuk Önöknek:

● hideg füstölés

A hideg füstölés 8-25 °C hőmérsékleten történik és a füstölt hússok legerősebb kiszáradását okozza, ezen kívül hosszú időt igényel. Több részletben, szakaszosan kell végezni. Egy-egy füstölési időszak általában 5-12 óráig tart. A fázisok között levegőztetés történik (kb. 5 óra), amikor friss levegőt vezetünk be a kamrába. Ez a füstölt hús további kiszáradását, valamint a megfelelő ízvilág kialakulását teszi lehetővé.

A terméktől függően a teljes hideg füstölési folyamat 3 - 5 szakaszból áll.

Ezt a módszert nyers kolbászok és pácolás utáni nyers termékek (főleg szárazra) füstölésénél alkalmazzák. Az így elkészített ételek tartósak, ízletesek és nagyon hosszú ideig tárolhatók.

Ne feledje, hogy a hideg füstölést hűvös, sötét és szellős helyen végezze. A termékek nem érintkezhetnek egymással, védeniük kell őket a portól és a fénytől.

- **meleg füstölés**

Ezt a módszert főleg a leforrázott és főtt készítmények füstölésére alkalmazzák. A füstölés 24-60 °C hőmérsékleten történik. Megszakítás nélkül kb. 24 óráig tart, ezért a füstölő helyiségben további (pl.: elektromos) fűtőforrással fenn kell tartani a hőmérsékletet. Maga a faégetési folyamat nem biztosítja a megfelelő hőmérséklet fenntartását.

- **forró füstölés**

Ennél a módszernél 40-90 °C hőmérsékletet alkalmaznak. A terméktől függően a füstölés néhány órától két napig tarthat. Ezt a füstölési módszert elsősorban a gyorsfogyasztásra szánt kolbászok és húsok esetében alkalmazzák, amelyek hőkezelés után száríthatók, forrázhatók vagy süthetők.

6. Füstölés után egy kicsit hűtse le az ételt, nehogy kivételkor darabjaira hulljon.

Az ízlésünknek és a füstölés fajtájának megfelelően a megfüstölt ételt forrázni vagy szárítani kell.

Óvintézkedések:

A füstölő berendezés kizárólag szabadtérben pl. kertben, teraszon használható.

Gyúlékony anyagoktól távol vízszintes felületen állítsa fel a berendezést.

Füstölés közben a berendezés nagyon felmelegszik, ezért a használata során legyen igen óvatos.

Füstölés közben tilos mozgatni a berendezést.

Gyermekektől tartsa távol.

RECEPTEK

KRAKKÓI KOLBÁSZ (KIEŁBASA KRAKOWSKA) – FÜSTÖLT

Hozzávalók:

- 1,5 kg 2. osztályú sertéshús (zsíros benővésekkel)
- 1 kg 1. osztályú sertéshús
- 0,5 kg marhahús
- 200 g szalonna vagy császárhús
- műbél (BROWIN kód: 310301)
- 5 g kálium-nitrát (BROWIN kód: SAL)
- 70 g só
- 2-3 gerezd fokhagyma
- 27 g Krakói kolbász fűszer-keverék (BROWIN kód: 310004)

1. A húst 7-10 napig 6 °C hőmérsékleten só, salétrom és fokhagyma hozzáadásával készült lében pácoljuk. A szalonnát csak megsózzuk és betesszük a hűtőszekrénybe.

2. A pácolási idő letelte után húsdarálóval daráljuk le a húst.

A sertéshúst egy 10 mm-es lyukméretű rostélyon át daráljuk. A szalonnát azonban egy 8 mm-es lyukméretű rostélyon. A marhahúst kétszer megdaráljuk egy 3 mm-es lyukméretű rostélyon, és 50 ml hideg vízzel jól összegyúrjuk.

3. Ezután összekeverjük egymással az összes húsfélét, hozzáadjuk a fűszerkeveréket (esetleg sóval és borssal ízesítjük), és jól kidolgozzuk. Közben beáztatjuk a műbelet, hogy meglágyuljon.

4. Kb. 30 perc elteltével a műbél készen áll arra, hogy megtöltsük hússal.

Erre a célra a legjobb egy töltőt használni (BROWIN kód: 311101).

Ügyeljen arra, hogy gondosan és szorosan töltse be a húst a bélbe.

A bél végeit hentes cérnával (BROWIN kód: 310201) elköttjük, és így kb. 20 cm hosszúságú darabokat kapunk.

A kész kolbászt körülbelül 2 órán keresztül szobahőmérsékleten szárítjuk.

Ezután horgokra (BROWIN kód: 311201) akasztva füstöljük kb. 30 percig éger és bükkfa (BROWIN kód: 780204) 50 °C-os füstjében. Ezután a hőmérsékletet körülbelül 70 °C-ra emeljük és 6-tól 8 óráig ezen tartjuk.

Amikor a kolbász arany színűvé válik, befejeződik a füstölés folyamata és szárítás céljából átvisszük egy 10-15 °C hőmérsékletű helyiségbe. Ez a folyamat 7 napig is eltarthat.

A BROWIN cég ajánlatában megtalálják a húskészítmények pácoláshoz és füstöléséhez nélkülözhetetlen tartozékokat:

- kálium-nitrát pácoláshoz (BROWIN kód: SAL)
- sonkaháló - kiválóan alkalmazható sonkafüstöléshez (kód: 310103)
- fűszernövények és fűszerek a készítményeink új ízvilágának eléréséhez (Felix nagypapa titka, Leokádia nagymama receptje és még sok más)
- füstölőforgács (kód: 780204, 780404 és még sok más ...)
- füstölő kampók (például kód: 311201, 311301)

Javasoljuk, hogy ismerkedjenek meg a háztartási húskészítményekhez szükséges tartozékokra vonatkozó ajánlatunkkal.

Egy húskészítmények előállítására szolgáló készletet adunk át Önöknek, amelyet úgy dolgoztunk ki, hogy minden szükséges alapeszközt és terméket tartalmazzon.

WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancja udzielona jest przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k. z siedzibą: 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141; na okres 12 miesięcy, z wyłączeniem tych elementów zestawu, które mają na opakowaniu swoją własną datę ważności.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Odpowiedź na reklamację udzielana jest w terminie 30 dni od dnia jej otrzymania, o ile odrębne przepisy nie stanowią inaczej.
4. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu (do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy).
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 8.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać dowód jego zakupu, nazwę produktu i np. jego numer katalogowy.
7. Towar dostarczany przez reklamującego powinien być czysty i odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, atmosferycznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikających z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - uszkodzeń powstałych w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem;
 - usterek wynikających z samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
9. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
10. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu
i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

BROWIN
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 23 23 230
www.browin.pl