

FUMOIR FT1



Le fumoir FT1 et tous les accessoires sont en acier inoxydable de haute qualité, du type 1.4301 et comprend les éléments suivants :

- 1 Box à fumer
- 1 Couvercle
- 2 Portes couvercles
- 1 Porte grille
- 2 Grilles inox
- 1 Spirale à fumé
- 1 Thermomètre
- 500g de Sciure spécial fumage à froid
- 1 Brosse de nettoyage
- 1 Pelle à sciure
- 1 Briquet chalumeau

MODE D'EMPLOI DU FUMOIR FT1

Préparation :

Avant la première utilisation, nous vous recommandons de laver et rincer à l'eau chaude le fumoir ainsi que tous les accessoires (sauf la spirale à fumer)

Les pièces étant en acier inoxydable il est même possible de les laver au lave-vaisselle.

Fumer à froid :

Poser les produits à fumer sur les grilles

Remplir la spirale à fumé de sciure (spécial fumage à froid).

Allumer la sciure au début du « U » avec le bruleur à gaz (1 minute à 1 minute 30) le temps que celle-ci rougisse.

Fermer le fumoir avec le couvercle

Un cycle complet de fumage dure environ 6 heures.



Remarque :

Eloigner de la spirale à fumé, la partie la plus épaisse de l'aliment à fumer.

Recette saumon fumée :

Doucher les filets à l'eau froide, rincer, essuyer, sécher puis peser les filets.

Poser les filets cotés peau sur une plaque ajourée pour laisser passer l'eau.

Préparer un dosage de 4 g de sel fin pour 100g de filet (40g de sel pour 1 kg de filet).

Saupoudrer le sel sur le filet en insistant un peu plus sur les parties épaisses.

Stocker les filets environs 12 heures au réfrigérateur. Rincer à l'eau, puis bien essuyer les filets pour retirer le sel.

Poser les filets coté peau dans le fumoir, puis démarrer le fumage (de 4 à 6 heures)

Bon appétit.