

BRUGSANVISNING TIL LANG KASSE-RYGEOVN.

Rygeovnen er en "kasserygeovn" bestående af ovnkassen, en rist på ben samt et låg. Kassens bund er 3mm. tyk, hvilket gør denne rygeovn velegnet til brug ved bålpladsen.

Denne form for rygning kaldes også varmrygning, idet der reelt er tale om en bagning i en røgfylt ovnatmosfære.

Anvendes til rygning af fisk og andre animalske produkter som f.eks. muslinger eller dyrekølle. Alternativt kan ovnen også bruges som primitiv bageovn til boller og små brød.

Før ibrugtagning første gang, rengøres kasse, rist og låg indvendigt med alm. opvaskemiddel og vand. Efterfølgende indsmøres delene igen i lidt madolie. Udvendigt bør kassen indfedtets let i et beskyttende lag vegetabilsk olie.

Bruges direkte over et jævnt lag gløder, eller på en grillrist over et passende bål.

- Start med at tænde et bål, du skal bruge en jævn varme, ikke for kraftig.
- Rengør det du skal ryge. Er det en fisk, renses den for indvolde og gnides med groft salt i bughulen.
- Fordel derefter ca. 1 dl. rygesmuld i bunden af ovnkassen og placer risten med fisken i ovnkassen. Hvis rygeprocessen tager lag tid, bruges mere smuld.
- Er ildstedet parat, anbringes kassen i gløderne, eller hvis der er flammer, på en grillrist i passende højde. Nu vil rygesmuldet udvikle en masse røg inde i kassen, lidt af denne røg vil sive ud, og du kan konstatere at rygningen er i fuld gang.
- Hvor længe processen varer er en erfarings sag, blot skal fisken være mør, før processen afbrydes. En filet fra en fladfisk tager ca. 15 til 20 minutter at ryge over et beskedent flammebål. Det hvide fiskekød har da fået en smuk gyldenbrun farve.

Undlad at åbne for kassen mange gange, det forlænger processen, og røgen forsvinder.

Rygesmuld er savsmuld fra løvtræ f.eks. bøg, eg eller elm. Købes hos Design & Produktion, på nærmeste røgeri eller hos visse fiskehandlere.

Rengøring foretages efter brug. Der drysser uundgåeligt salt fra fisken ned i kassen, og når rygningen er i gang, løber der også saltholdig væde ned i kassen. Rengøring efter brug er primært for at fjerne dette salt, idet der ellers vil starte en kraftig rustdannelse på specielt nederste del af kassens sider.

Først og fremmest skal den afbrændte rygesmuld skrabe løs og fjernes.

Efterfølgende fordeles en slat madolie i kassen.

Skal ovnen ikke bruges igennem længere tid, er ovenstående rengøring absolut nødvendig.

Vedligeholdelse.

Rygeovnen holdes fri for rust ved indsmøring i lidt madolie.

Under brug vil sider og bund med tiden slå sig, og ovnen vil blive noget bulet. Dette er almindeligt, og betyder ikke noget for rygeovnens funktion.

Undlad at udsætte kassen for unødigt høje temperaturer, det forkorter dens levetid.

Ved yderligere spørgsmål bedes du kontakte din forhandler.