

Räucherofen Profi

Farmcook

TECHNISCHE DATEN

ABMESSUNGEN

Breite 30 cm
 Tiefe 30 cm
 Höhe 100 cm
 Höhe der oberen Räucherammer 93 cm
 Höhe Hacken groß 230 mm
 Höhe Hacken klein 160 mm
 Gewicht 17 kg

MATERIAL

Schwarzes Blech, Materialstärke ca. 1 mm, von außen schwarz pulverbeschichtet

Freistehender Räucherofen Profi ist nur für die Außenanwendung geeignet.

Der etwas breitere Untersetzer wurde so entworfen, damit der Räucherofen extra Stabilität hat und das umkippen verhindert. Der Räucherofen soll auf einer Steindecke platziert werden, weit von Flüssigkeitsbehältern und leicht entzündbaren Faktoren. Man empfiehlt das platzieren des Räucherofens paar Meter vom Wohnhaus entfernt. Man darf die Temperatur von 80°C nicht überschreiten. Das Holz soll glimmen. Das Überschreiten der Temperatur von 80°C kann Lackschäden verursachen, dies hat aber keinen Einfluss auf das eigentliche Nutzen des Räucherofens.

Räucherofen Profi ist in zwei Teile geteilt. Der erste Teil Feuerstelle befindet sich im unteren Teil, wo der Brennstoff eingelegt wird (meistens Erle). Die Feuerstelle hat einen Trog, der das Reinigen der Feuerstelle von Asche erleichtert. Der zweite Teil besteht aus der Räucherammer. Diese Kammer wurde mit Hacken zum aufhängen der Speisen ausgerüstet. Auf dem Boden befindet sich ein Fach mit einer Vertiefung, der das eindringen der Flammen in die Räucherammer verhindert Durchdringen der Fetttropfen in die Feuerstelle. Im oberen Teil befindet sich ein eingebauter Thermometer, der zum messen der Räuchertemperatur dient. Beide Teile des Räucherofens werden durch eine Tür geschlossen.

Feuerstelle

Vor dem ersten Gebrauch: Brennmaterial (Holz), etwas zum Anzünden (Anzündwürfel) und Feuerquelle (Streichholzer) vorbereiten. Meistens verwendbar: trockene Erle, die auf natürliche Art trocknete. Für einmal Räuchern benötigt man 2 bis 4 kleine Holzstücke. Holz auf der Feuerstelle mit dem drunter legenden Anzündwürfel legen. Das Holz bei beiden offen gehaltenen Türchen anzünden. Es beschleunigt das anzünden und verhindert das verbrennen der oberen Türchen. Sobald das Holz richtig brennt kann man beide Teile des Räucherofens schließen. Ab diesem Moment reguliert man die Brenndauer mit dem Luftzufluss (Rechtsdrehrichtung schließt den Luftzufluss, die Flammen werden kleiner; Gegenrichtung öffnet den Luftzufluss und die Flammen werden größer).

....

Rauchabzug Regler

Im hintern Teil des Profi Ofens, die als Kaminteil bezeichnet ist befindet sich ein Rauchabzug Regler. Während des Räucherns muss der Rauch und die empfohlene Temperatur (80°C nicht überschreiten) konstant bleiben. Beide Kenndaten werden mit Hilfe der Regler konstant gehalten. Die Temperatur wird vom Feuerstelle Regler und der Rauch von dem im Kamin platzierten Regler reguliert.

Dieses Set besteht aus:

- Thermometer
- 6 Hacken (Edelstahl)
- Gitter zum liegen räuchern
- Holzbehälter
- Rauchdiffuser

Räucherofen Profi Artikel Nr. WE0200