



**Delikates Räuchern
in nur 20 Minuten!**

Anwendung:

With English manual. German TÜV approved for easy and safe smoking your catch.



1.

Räuchermehl und Räucherwürze (Katalog Seite 484) in die dafür vorgesehene Aussparung am Ofenboden geben und die ovale Abtropfplatte daraufstellen.



NEU!

Jetzt mit kostenloser Räucherfibel, einschl. toller Rezepte.



2.

Unteren Rost einsetzen, rohe Fische daraufgeben und bei Bedarf auch den zweiten Rost darübersetzen.



3.

Deckel mit seitlichen Klammern verschließen. Nur so viel Spiritus in den Brenner geben, wie für einen Räuchervorgang benötigt wird (ca. 30-40 ml je Brenner). Mit den Löchern am Spiritus Brenner kann die Flamme reguliert werden. Es sollten zwei gleichmäßige Flammen den Unterboden der Edelstahlkammer erhitzen. Bitte windgeschützt betreiben. Nach kurzer Zeit wird sich das Räuchermehl mit den Gewürzen entfachen und gleichmäßig den Rauch im Ofen verteilen.



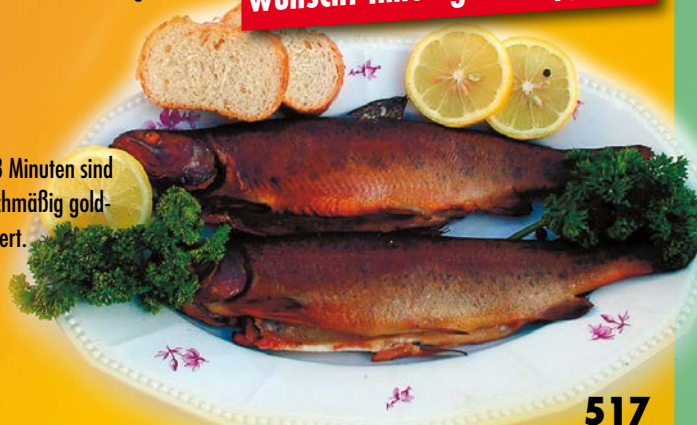
4.

Nach 15 bis 18 Minuten sind die Fische gleichmäßig goldbraun geräuchert.



Mit dem Rauchabschieber können Sie dann die Rauchintensität im Ofen regulieren.

**Ihr Behr-Angelsport Team
wünscht Ihnen guten Appetit!**



Gourmet-Tipp!

Für noch besseren Geschmack die Fische einige Stunden in Räucherlauge einlegen (siehe Seite 523)

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen

Als erster Angelgeräte-Anbieter vertreten wir einen vom TÜV-Rheinland geprüften EDELSTAHL-TISCHRÄUCHER-OFEN, der das lebensmittelgerechte Räuchern Ihrer Fische gewährleistet. Ohne Nebenwirkungen für die Gesundheit. Leider sind immer noch billige, aus zweitklassigem Stahl hergestellte Produkte am Markt, die bei Hitze äußerst gesundheitsschädlich und krebserregend sind.