

Kylmä- ja lämminsavustuksen uudet tuulet

Kylmä- ja lämminsavustukseen kehitelty helppokäyttöinen Bradley Smoker esittelyssä Kauhajoen Ruokamessuilla

Bradley Smoker on sähkökäyttöinen savustin niin kalalle, lihalle, riistalle kuin kasviksillekin. Savustin on suunniteltu tuottamaan puhdasta savua ja tekemään savustamisesta helppoa ja hallittua jokaisella savustuskerralla. On tärkeää, että voit halutessasi toistaa samanlaisena sen mitä olet kerran tehnyt. Savustin toimii kylmä- ja lämminsavustimena tai uunina matalissa lämpötiloissa. Voit jättää sen savustamaan jopa 8 tunniksi ilman jatkuvaa hoitoa. Savustin sopii niin ammattilais- kuin harrastelijakäyttöön. Useat ravintolat käyttävät Bradley Smokeria mm. Grand Casino Helsingissä.

Bradley Smoker on matalalämpöuuni, jossa on savugeneraattori ja ruoka valmistetaan kuten tavallisessa uunissa. Tarkoin valmistetut savustusbriketit tuottavat tuhtia savua kontrolloiduissa olosuhteissa, mistä johtuen briketin polttolämpötila on sopivan matala eikä se vaihtele. Näin voidaan välttää palokaasut, hapot ja pihka, jotka vaikuttavat savustettavan ruoan makuun haitallisesti. Eristetyn uunin lämpötila on myös tasainen, joten kypsennys onnistuu varmasti. Bradley Smoker toimii 220 voltin jännitteellä ja mahdollistaa kylmäsavustuksen viileässä lämpötilassa, sekä lämminsavustuksen aina. Lämpötilan alentamiseksi kylmäsavustusta varten, savugeneraattori voidaan eristää kaapista. Eristäminen tehdään yksinkertaisesti irrottamalla generaattori kaapista ja liittämällä se ensin kylmäsavulaatikkoon, johon savu synnytetään. Laatikosta savu johdetaan alumiiniputkella kaappiin.

Malleja löytyy neljä, perusmalli, rosterinen ja kaksi digitaalista. Savustimeen mahtuu lähes 20 kg lihaa tai kalaa. Digitaaliset mallit ovat tarkoitettu niille savustuksen ystäville, jotka haluavat tarkempaa kontrollointia savustukseensa. Kahdessa digitaalisessa mallissa on digitaalisesti ohjattu uunin lämpötilan säätö, kypsennysaika ja savustusaika. Mallien ero on kaappien tilavuuksissa. Savustimien hinnat alkaen 445 € Kaappi painaa noin 20 kiloa, joten sitä on helppo nostella ja käännellä tai siirtää kesäaunolta kaupunkiasunnolle. Savustin on sähkölaite joten sitä tulee säilyttää ja käyttää sateelta suojassa.

Toimintaperiaate

Savugeneraattorin lämpövästus on valmis aloittamaan brikkettien kuumentamisen noin 10-15 minuutin kuluttua käynnistyksestä. Kun olet ladannut siihen haluamasi brikketit, painat vain nappia käynnistääksesi syöttömekanismiin ja ladataksesi ensimmäisen briketin paikalleen. Sen jälkeen laite lataa automaattisesti uuden noin 20 minuutin välein, käytetty brikketti tippuu alla olevaan vesiasiaan.. Brikettejä valmistetaan eri puulajeista, kuten leppä, omena, hikkori tai mesquito. Käytön jälkeen ritilähyllyt ja rasvapellin voidaan pestä koneessa.

ERÄ-lehti testasi Bradley savustimen!

Erä-lehden suositus 6/2009: "Original Bradley Smoker on yksinkertaisesti paras koskaan kokeilemani savustuslaite, jolla etenkin kalan savustaminen onnistuu joka kerta ensiluokkaisesti."

Myynti ja tiedustelut:

INdot, Johanna Sillgren Turuntie 33, 24240 Salo. Gsm 040 5747 513

Takkatohtori Esko Salo, Kreetalankatu 14 d, 29200 Harjavalta. Gsm 0400 868 246



Bradley Original



Bradley Digital, iso