



Il nuovo affumicatore aromatizzatore Super-Aladin permette la combustione di segatura per l'affumicatura e l'aromatizzazione di alimenti in piccole quantità.

Permette l'utilizzo di prodotti aromatici nella vaschetta di combustione, offrendo così molte possibilità creative alla tecnica dell'affumicatura. Offre anche la possibilità di collegare un tubo per indirizzare il fumo aromatizzato verso contenitori di maggiori dimensioni per affumicare porzioni più grandi.

Grazie alla doppia camera di combustione consente di tenere separati la segatura e le sostanze aromatizzanti. In questo modo il calore prodotto dalla camera di combustione superiore, riscalda la camera inferiore, facilitando così lo sviluppo delle sostanze aromatiche di alcuni alimenti, che vengono aspirate insieme dall'aspiratore. In questo modo si riesce a percepire maggiormente la delicatezza degli aromi e impregnare gli alimenti o aromatizzare recipienti o contenitori chiusi.

Gli aromi delicati provenienti dagli oli essenziali naturali di alcune erbe, frutta, fiori, spezie, ecc, possono essere ottenute direttamente dal prodotto, grattugiando la buccia o pestando le foglie, oppure utilizzando direttamente essenze o oli naturali. Questi ultimi possono essere incorporati in prodotti assorbenti come pietre vulcaniche, carta essiccante, .. questi prodotti permettono l'utilizzo di aromi allo stato liquido, liberando le sostanze in maniera controllata attraverso l'aumento di temperatura prodotta nella camera di combustione.

Come affumicare?

Utilizzare segatura di legno puro a basso contenuto resinoso, senza trattamenti o residui di pittura (leccio, faggio, olivo, quercia, noce, betulla, frassino, mangrovia, mogano)

Questi legni quando bruciano sviluppano sostanze aromatiche che aderiscono e penetrano nell'alimento, arricchendolo in sapore e odore e contribuendo anche alla conservazione, preservando dalla decomposizione.

Il tempo di affumicatura dipende dal tipo di prodotto, dalla quantità, dal punto di affumicatura che si desidera. In generale se si desidera affumicare un alimento di grandi dimensioni dobbiamo metterlo in un recipiente chiuso, collegando il tubo di connessione e praticando diverse successive iniezioni di fumo a intervalli separati nel tempo. Il processo dura circa 24 ore.

Per piccole porzioni si procede dentro sacchetti o contenitori chiusi con la pellicola da cucina. Il tempo di affumicatura dipende dall'intensità che vogliamo ottenere, in genere sono sufficienti una o due applicazioni. Quando si termina un processo di affumicatura prolungato si deve lasciar arear il prodotto per un certo tempo affinché si disperdano le alte concentrazioni di alementi acquisiti con l'affumicatura.

La segatura utilizzata può essere aromatizzata con erbe e sostanze aromatiche (ginepro, chiodi di garofano, anice, rosmarino,

Otterremo una maggiore intensità aromatica se lasciamo la segatura e la sostanza aromatizzante prescelta chiusi ermeticamente per circa 24 ore, in modo che la segatura assorba gli aromi.

UTILIZZO:

4 batterie da 1,5 V tipo AA (non incluse)

Inserire le batterie rispettando la direzione dei poli. Posizionare l'interruttore su "ON" e provare il buon funzionamento della ventola.

FUNZIONAMENTO

Caricare la capsula superiore con la segatura leggermente pressata, come se si trattasse di una sigaretta. Fare attenzione che nel fondo della vaschetta di combustione ci sia sempre la griglia filtro. Questa deve essere sempre pulita e in buone condizioni, per permettere il passaggio regolare dell'aria. Attivare il funzionamento dell'aspiratore. Accendere la parte superiore della segatura con un accendifiamma. Una volta accesa la segatura controllare il tiraggio con il bottone di accensione e spegnimento.

Dirigere il fumo verso l'alimento o il contenitore. Per affumicare in contenitori o recipienti gastronomi utilizzare il tubo di connessione.

Riempire la vaschetta con la segatura comprimendola leggermente contro la griglia di combustione situata in basso. Prima della combustione controllare che la griglia di combustione sia ben pulita.

Accendere l'apparecchio. Accendere la parte superiore della segatura con una fiamma. Non appena la segatura comincia ad ardere, controllare il volume di fumo con l'interruttore e dirigere il fumo sugli alimenti o su un contenitore (teglia, ciotola, etc...)

La pipa da fumo può essere utilizzata con delle alghe secche, scorze d'agrumi, aromi secchi, ecc... La segatura può anche essere aromatizzata con degli oli essenziali, per ottenere sapori più complessi ed audaci.

PULIZIA E MANUTENZIONE

La pulizia di questo apparecchio richiede attenzione e precisione. Levare le batterie, Eliminare i residui di segatura, di olio essenziale, i residui di combustione. Smontare la testa dell'apparecchiatura, levare la piccola elica del ventilatore. Pulire con un panno assorbente leggermente umido controllando la posizione in modo da evitare di bagnare i contatti. Asciugare con della carta assorbente.

Lavare tutti gli elementi (griglia, capsula, tubo...) con acqua tiepida e sapone e poi asciugare. Rimontare i pezzi con cautela senza forzare. Inserire nuovamente le batterie e verificare il funzionamento. In caso di inutilizzo prolungato, si consiglia di levare le batterie.

La garanzia non è valida in caso di uso improprio, modifiche dell'apparato, manutenzione inadeguata.

Garanzia: 1 anno, relativa al prodotto. Spese di trasporto non incluse.