

RÖK UTAN ELD



Vi testar: Bradley Smoker Digital 4

Information: www.smartfritid.se

Grossist: Smart Fritid AB, 016-35 00 13

Pris: 5 595 kronor (plus frakt, briketter cirka 10 kronor per timme)



TESTAREN TYCKER TILL

"En modern rök som jobbar självständigt"

Tidigare har rökning varit ganska snärjigt. Enklare modeller, små röklådor, som eldas med rödsprit och liknande har lämnat efter sig fisk och kött som har varit mer kokt än rökt.

Med Bradley Smoker är det svårt att misslyckas, följ bara bruksanvisningen noga de första gångerna så kommer du att bli nöjd.

Ett par gånger har vi testat att slänga in ett gäng frysta räkor de sista 20 minutrarna. Varmrökta räkor på en bit bröd med lite aioli är grymt gott – beroendeframkallande!

Mats Gyllsand
mats.gyllsand@lrfmedia.lrf.se



PACKA UPP RÖKEN, ladda med briketter, sätt i kontakten och knappa in tiden. Ett par timmar senare kan du njuta av perfekt rökta varor – fisk eller kött!

Fiske för Alla har testat det kanadensiska rökskåpet Bradley Smoker, som fungerar både för varm- och kallrökning. Själva skåpet påminner om ett mindre kylskåp med rostfria galler som du fyller med kött eller fisk.

Skåpet styrs av en manöverpanel på utsidan där du även laddar briketterna. Det är ett par olika värden som måste ställas in: Röktid, skåpvärme och tid för rökningen.

Vi gjorde i ordning en sats med rådjursbogor och ett par laxfiléer. Köttet och fisken hade vi saltat in efter ett recept som följde med röken. I en av bogarna satte vi en kötttermometer för att vi skulle kunna följa processen exakt under rökningen. Vi valde att röka varorna i sex timmar, med rök hela tiden, vid en temperatur av 120 grader. Briketter av alspån laddades i magasinet. I botten på rökskåpet placerar du en liten rostfri skål med vatten, i skålen hamnar briketterna när de pyrt färdigt.

Röken hade vi redan tidigare "rökt" in för att bli av med rester från tillverkningen.

På toppen av skåpet finns det en liten ventil som vi öppnade något. Redan efter ett par minuter började det puffa och en härlig rökdof följde sprida sig över nejden.

Enligt bruksanvisningen ska man inte öppna skåpet under rökningen, men efter ett par timmar

när termometern i köttet visade på 50 grader var vi tvungna att glänta på dörren.

När röken hade skingrats något valde vi att plocka ut laxen som antagit en skön guldbrun färg.

En timme senare visade termometern i köttet på 64 grader, vi stängde av röken och plockade ut resterande galler med köttet.

När allt kallnat var det dags för en första provsmakning.

Den guldbruna laxen föll fint sönder när vi la upp den. Röksmaken var fin rakt igenom och saltan perfekt – långt ifrån den snabbbrökta varianten du köper i affären. Rådjursbogarna var lika lyckade de, perfekt smak och sälta.

Rengöringen av rökskåpet är lika lätt som själva rökningen. Vattenskålen, gallren och dropplåten är allt som behöver rengöras – vi körde allt i diskmaskinen med bra resultat. Insidan av skåpet behöver ingen noggrann rengöring då maten smakar bättre ju mer rökrester som sitter kvar.

Vi har även testat kallrökning i skåpet. Enda skillnaden är att du då inte använder värmeelementet i skåpet. Resultatet blev lika bra som varmrökning, men du måste se upp så att det inte är för varmt utomhus. Är det för varmt blir det svårt att hålla en låg temperatur inne i skåpet. Kallare luft – bättre resultat. Vill du kallröka mitt i sommaren har distributören en bruksanvisning på hemsidan där de visar hur man lätt modifierar skåpet för det.

OMDÖME



Enkelt och smidigt. Röken är så automatiserad att när du har fått in snitsen klarar sig den helt utan passning.



Grannar och vänner kan inte hålla sig undan. De dyker upp med allt möjligt de vill ha rökt.