

MULTIFUNKČNÍ UDÍRNA 80 X 40 X 27 CM

Horký kouř

Ryby po vložení do láku na uzení nebo do solného láku nechat dobře osušit, pak buď napíchnout na háčky nebo položit na vkládací košíky nebo kousky masa vložit na rovný rošt.

Maso, drůbež a zvěřinu potřít kořením a nechat zatáhnout. Dobře osušené maso na uzení dát do pícky tak, aby viselo nebo leželo.

Zásuvku na uzenářské piliny naplnit suchými okořeněnými uzenářskými pilinami a v případě potřeby ještě přidat na piliny směs koření.

Pro rozehrátí pícky lze použít 1-2 kusy kartonu (např. asi jeden pivní tácek), které se předem trochu srolují a pak se svisle postaví do zásuvky na piliny a zvnějšku se zasypou pilinami. Zakryjte tyto kusy dalším zhruba polovičním kusem kartonu a zapalte je. Jakmile začnou piliny žhnout, vložte popř. zasuněte odkapávací plech. Vložte maso na uzení, zavřete dvířka a kouřové šoupátko nastavte tak, aby kouř unikl i dolů.

Při horkém uzení s uzenářským dřevěným okořeněným uhlím se vanička na uhlí naplní uzenářským dřevěným okořeněným uhlím a toto se zapálí (viz nahoře). Jakmile začne uhlí žhnout, vložte odkapávací plech a zavěste maso na uzení. Po cca 1 až 1,5 hodině jsou hotovy ryby, po cca 1 až 3 hodinách je hotovo maso, zvěřina a drůbež.

Tak to byl oficiální návod: Jinak já normálně zatopím dřevem a vyhřeju udírnu na určitou teplotu, pak do udírny naložím maso a v topeništi oheň samozřejmě zasypu vlhkými pilinami tak aby se vytvářel kouř a hlídám aby oheň neprohořel pilinami a nespálil maso.

Studený kouř

Na uzení, šunky, hovězího a vepřového masa, zvěřiny, drůbeže, sýra apod.

Za účelem studeného uzení dobře naplňte uzenářskými pilinami zásuvku na piliny a na jedné straně je zapalte. Kouřové šoupátko nastavte tak, aby kouř unikl i dolů. Teplota by během uzení neměla klesnout pod 0° a překročit 30°C.

Maso by po naložení mělo cca 1,5 dne schnout na vzduchu. Maso udit za studena 4x až 5x v odstupu pěti dnů. Pak nechat maso cca 14 dnů zavěšené v chladu, dříve než je nakrojíme.

Poznámky

Tento návod slouží pouze jako návod na obsluhu multifunkční udírny. Není návodem na uzení (recepty atd.). Budete-li mít v tomto ohledu další otázky, použijte prosím příslušnou literaturu.

Pozor!! Udírnu při provozu stavte na nehořlavý podklad. Minimální vzdálenost od hořlavých nebo objektů citlivých na teplo je 50cm. Používat pouze za bezvětrí a udírnu v žádném případě během provozu nepřenášet. Používejte ochranné rukavice. Po ukončení uzení nechte pod dozorem vychladnout. Pozor na popálení! Udírnu chraňte před vlhkem a na výrobku neprovádějte žádné úpravy. Udírna je vhodná pouze k venkovnímu použití. Udírnu nesmí obsluhovat děti!



Pod teploměr se z venkovní strany na stonek teploměru umístí dilatační černý kroužek. Po zasunutí teploměru do otvoru udírny se teploměr z vnitřní stany dveří zajistí starlockem /zámkovou podložkou/.

Tepelná spirála Imp – 01R se umístí do otvorů v ohništi. Na spirálu položíte malou misku naplněnou lehce navlhčenými pilinami. Posuvné spodní dveře uzavřete tak aby se plastový kryt od spirály nedotýkal dveří. Nebezpečí poškození krytu!

Výrobce: Impuls spol sro, Horní náměstí 169, CZ-594 51 Křižanov

www.udirny.cz