Multifunktions-Räucheröfen

Schinken- und Wurst kann in jedem Haushalt hergestellt werden. Rezepte ab 500g, keine Vorkenntnisse oder zusätzliche Literatur nötig!

Edelstahl -Standard-

2-türig! Klapptür am Räucherraum, Schieber am Glutraum (Abbildung: Lufttrocken und Kalträuchern von Wurst und Schinken)

Wir beraten Sie gerne!
0 23 30/97 95 93

Gewicht: 13,5 kg
Lieferumfang (Grundausstattung):
- 1 Edelstahl-Flachrost • 1 Glutkasten Edelstahl
- 1 Zeigerthermometer • 1 Tropfblech Edelstahl • 2 kg Räuchermehl
- Räucheranleitung, über 60 Rezepte für Schinken, Wurst, Fisch und Garen
- für den Räuchervorgang im Außenbereich geeignet

642804	H x B x T: 800 x 400 x 270 mm	**€ 275,00**

Edelstahl, mit Klapptür -Maxi-

2-türig! Klapptür am Räucherraum und Glutraum
Maße:
H x B x T: 1500 x 600 x 400 mm
Lieferumfang (Grundausstattung):
- Rauchabzug Ø100 mm, regelbar
- Tragegriffe und Transportrollen
- 1 Edelstahl-Flachrost
- 1 elektronisches Thermometer
- 3 Alu-Räucherstangen
- 1 Glutkasten Edelstahl
- 1 Tropfblech Edelstahl
- 1 Kaminhaube Edelstahl
- 5 kg Räuchermehl
- Räucheranleitung, über 60 Rezepte für Schinken, Wurst, Fisch
- passendes Kaminanschlussrohr und Krümmer auf Anfrage
- Kaminanschluss möglich

643104		**€ 899,00**
	Frachtanteil	**€ 90,00**

Edelstahl-Räucherhaken

Standard, 13 cm

502604	5 Stück	**€ 3,25**

Profi, 20 cm

502804	Stück	**€ 2,20**

Ein Muß für den Feinschmecker!

Räucherlauge mit Kräutern und Gewürzen

532204	600 Gramm	**€ 5,20**

Spezial Räuchermehl mit Wacholderbeeren + Thymian

500 Gramm

532104	500 Gramm	**€ 2,50**

Edelstahl, mit Klapptür – Maxi – L

Maße: H x B x T: 1750 x 600 x 400 mm
Beschreibung siehe Art.-Nr. 643104

291204	**€ 949,00**

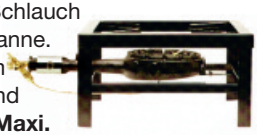
Räuchermehl Buche

575104	5 kg	**€ 9,90**
575204	25 kg	**€ 25,00**

Räucherthermometer

405104	**€ 8,20**

Gasbrenner mit Zündsicherung



9,2 KW, inkl. Druckminderer, Schlauch und Edelstahl-Räuchermehlpfanne.
H x B x T: 200 x 560 x 380 mm
Zum Garen, Backen, Grillen und Heißräuchern z.B. im **Modell Maxi.**
Für den Einsatz im Innen- und Außenbereich geeignet

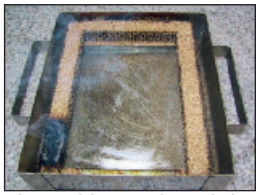
643905 **€ 210,00**

Gasbrenner

4,2 KW, Alu, inklusive Schlauch und Druckminderer. **Für den Einsatz im Außenbereich geeignet**

769505 **€ 96,50**

Sparbrand



U-Form, Edelstahl, unter Verwendung von Qualitäts-Räuchermehl mit einer Körnung von 0,5-1,0 mm. Der Anzündevorgang dauert ca. 1 Minute. Wenn das Anzünden abgeschlossen ist, wird der Spar-Brand bei unseren Räucheröfen – in den Glutkasten und mit diesem Zusammen in den Räucheröfen gestellt, bei Räucheröfen anderer Hersteller direkt in den Räucherraum des Räucherofens. Die Dauer eines Räuchervorgangs mit dem Sparbrand beträgt ca. 6-8 Stunden, ca. 90 % Räuchermehlersparnis. Mit Spezialanzünder und Kunststoffschaufel. Zum Kalträuchern geeignet.

212805 **€ 29,00**

Räuchern, Pökeln, Wursten

Schwein, Rind, Wild, Geflügel
Völlig neu überarbeitet!
Die eigene Erzeugung von Wurstspezialitäten, Speck und Schinken, Pökel- oder Surfleisch aus den verschiedensten Fleischarten inklusive Wild und Geflügel findet immer mehr Freunde. Doch das richtige Zubereiten, Würzen, Reifenlassen und vor allem Räuchern hat seine Geheimnisse! Auf das „Gewußt wie“ kommt’s an. • Räuchertechnologie kalt, warm und heiß • Pökeln – trocken und naß • Wursten – von der Leberwurst bis zur Salami und zu geräucherten Spezialitäten, Pastetenerzeugung • Zahlreiche Rezepte und regionale Spezialitäten für alle Fleischarten (Schwein, Rind, Lamm, Wild und Geflügel). 1. Auflage ‘08
155 S., 16,5 x 22 cm, durchg. farbige Abb., Hardcover

630105 Franz S. Wagner **€ 14,95**

Räucheröfen zum Kalt- und Heißräuchern

- geeignet zum Kalt- und Heißräuchern
- mit Klapptür am Räucherraum, Schieber am Glutraum

Modell „Standard“ verzinkt

Maße: H x B x T:
800 x 400 x 270
Lieferumfang (Grundausstattung):
- 1 Flachrost • 1 Tropfblech
- 1 Glutkasten • 1 Thermometer
- 2 Fischroste
- 500g Räuchermehl
- Rezeptsammlung
- Anleitung
- für den Räuchervorgang im Außenbereich geeignet

720605 **€ 122,00**

Modell „Aal“ verzinkt

Maße:
H x B x T: 1200 x 400 x 270
Lieferumfang (Grundausstattung):
wie Modell Standard

720705 **€ 177,00**

Fische Räuchern & beizen

Ob selbst gefangen, beim Teichwirt, am Fischmarkt oder im Geschäft als frische Ware erworben – wer Fische einmal selbst geräuchert und noch warm auf den Tisch gebracht hat, wird diesen Genuß erst richtig zu schätzen wissen. Immer beliebter wird auch das einfache und schnelle „Tischräuchern“ in geselliger Runde, wo die frischgeräucherten Filets nach 15 Minuten warm auf den Teller kommen. Und wer noch weniger Aufwand will: Auch zum Beizen eignet sich nicht nur der Lachs! Abgerundet wird das Buch durch ein Kapitel über das richtige Grillen und Steckerlfisch-Braten und mit vielen Rezepten für Suppen, Salate, Aufstriche etc. mit geräuchertem Fisch. akt. Auflage 2008
120 Seiten, zahlr. Farbabbil., 16,5 x 22 cm , Hardcover

653605 Wolfgang Hauer **€ 14,95**