

Harvia-loimusavustin



Loimulohi à la Harvia

Suolaa loimutettavat fileet etukäteen. Sirota lihapintaan sitruunapippuria. Loimuta ensin nahkapuoli rapeaksi, sitten lihapuoli. Purista valmiin kalan pintaan sitruunamehua. Kastikkeeksi sopii mätikastike itsevalmisettuna.

HARVIA
Luontaista hyvinvointia.



**Harvia-loimusavustin –
Herkuja loimuttamalla, savustamalla, hiillostamalla ja hauduttamalla**

Harvia-loimusavustimessa korostuvat kaikki ruuanvalmistuksen mukavat puolet. Helppous, siisteys, monikäyttöisyys ja nopeus. Ei savuhaittoja, ei säävarausta. Suojatun tulitilan ansiosta savustimen käyttö on turvallista joka säällä.

Tyylikäs ulkonäkö, kestävyys ja erityisesti käyttömukavuus tekevät Harvia-loimusavustimesta halutun laatutuotteen. Valmistuksessa on käytetty runsaasti ruostumatonta terästä. Kaikki ritilät ovat kromattuja ja ne voi pestä normaalisti. Savustin sisältää lämpötason, rasvapellin, savustusritilät, kantokahvat sekä loimutusritilän kannattimineen. Lisävarusteena on saatavana muurinpohjapannu.

Harvia-loimusavustimella valmistat melkein mitä vain. Lisätarvikkeeksi voit hankkia muurinpohjapannun, jolla voit paistaa kalat, lihat, letut ja vihannekset. Tulipesässä on helppo kypsytää uuniperunat, nauriit ja vaikka rosvopaisti. Loimuttamalla kypsytät broilerit ja pihvit nopeasti. Myös monet herkulliset jälkiruuat onnistuvat loimusavustimessa.

Tuotteen mukana saat monipuolisen ruoanlaitto-oppaan à la Harvia.

Mittatiedot: paino 17 kg, Ø 420 mm, korkeus 700 mm.



Tuotteella patenti- ja rekisterihallituksen myöntämä hyödyllisyysmalli no 670.

LOIMUTUS	SAVUSTUS	HIILLOSTUS	HAUDUTUS
<ul style="list-style-type: none"> - Loimukaloista suosituimmat ovat lohi ja siika. - Loimutusaika on n. 20–30 min kalan koosta riippuen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pienten kalojen savustusai-ka on n. 20 min (muikut, si-lakat), keskikokoisten n. 30 min (ahvenet, siiat, kuhat) ja suurten kalojen n. 40 min (lohet, hauet, lahnat). 	<ul style="list-style-type: none"> - Hiilloskaloista tutuimmat ovat haili ja siika. - Kalat paistetaan molemmiin puolin, paistoaika n. 5–10 min. - Kalojen hiillostus on hyvä tehdä esim. savustuksen yhteydessä. 	<ul style="list-style-type: none"> - Peratut kalat kääritään tiukasti voipaperiin ja niitä haudutetaan n. 30 min, erityisen suuria kaloja kauemmin. - Hyviä haudutus kaloja ovat kuha, säyne ja lahna.

Jälleenmyyjä:



Luontaista hyvinvointia.

Yhteystiedot:

Harvia Oy, PL 12, 40951 Muurame
Puhelin 0207 464 000, Faksi 0207 464 090
harvia@harvia.fi, www.harvia.fi