

Harvia strandkök



Flamstek lax à la Harvia

Salta laxfileerna på förhand. Strö citronpeppar över fisken. Flamstek först skinnsidan tills den är knaprig och därefter köttssidan. Pressa citronsaft över den flamstekta fisken. Servera med till exempel hemlagad romsås.

HARVIA
Naturligt välbehag.



**Harvia strandkök –
Läckra flamstekta, rökta, halstrade och glödstekta fiskrätter.**

Det nya strandköket Harvia har alla goda egenskaper som behövs för matlagning. Lätt att använda. Mångsidigt. Snabbt.

Det avger ingen störande rök och kan tryggt användas i alla väder tack vare den skyddade eldstaden.

Strandkökets Harvias eleganta utformning, hållbarhet och framför allt dess användarvänlighet gör det till en attraktiv kvalitetsprodukt. De flesta delarna är av rostfritt stål. Alla galler är förkromade och kan diskas på normalt sätt. Strandköket innehåller en värmehäll, en fettuppsamlare, rökningsgaller och krokförsatt galler för flamstekning. Extra tillbehör är stekhäll och halster.

Med strandköket Harvia kan du tillreda nästan vilka rätter som helst. Som extra tillbehör kan du skaffa en tjockare värmehäll som fungerar som stekhäll. På den kan du steka fisk, kött, pannkakor och grönsaker. I eldstaden kan du tillreda ugnspotatis, rovor eller hela stekar. Kyckling och biffar går snabbt att grilla. Du kan också tillreda många läckra efterrätter med strandköket.

Då du köper strandköket får du en mångsidig kokbrochyr à la Harvia.

Mått: vikt 17 kg, diameter 420 mm, höjd 700 mm.



FLAMSTEKT	RÖKT	HALSTRAD	GLÖDSTEK
<ul style="list-style-type: none"> - De populäraste fiskarna för flamstekning är lax och sik. - Flamstekningstiden är ca 20–30 min, beroende på fiskens storlek. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rökningstiden för små fiskar är ca 20 min (siklöja, strömming), för medelstora fiskar ca 30 min (abborre, sik, gös) och för stora fiskar ca 40 min (lax, gädda, braxen). 	<ul style="list-style-type: none"> - De vanligaste fiskarna för halstring är strömming och sik. - Halstra fisken på båda sidor, stektid ca 5–10 min. - Halstra gärna fisk i samband med rökning. 	<ul style="list-style-type: none"> - Linda in den rensade fisken tätt i smörpapper och stek den i ca 30 min, stora fiskar kan kräva längre tid. - Fiskar som lämpar sig för glödstekning är gös, id och braxen.

Återförsäljare: