

# Harvia Räucherofen



## Flammlachs à la Harvia

Die Filets im Voraus salzen. Die Fleischseite mit dem Zitronenpfeffer besteuern. Zuerst die Hautseite knusprig flammen, danach die Fleischseite. Mit gepresstem Zitronensaft beträufeln. Hausgemachte Rogensosse passt gut zum Flammlachs.

**HARVIA**  
Natürliches Wohlbefinden.



**Harvia Räucherofen –**

**Delikatessen durch Flammung, Räuchern, Rösten und Dünsten.**

Der Harvia Räucherofen bietet alle nur erdenklichen Annehmlichkeiten bei der Essenszubereitung:

- Handlichkeit, Sauberkeit, Vielseitigkeit, Schnelligkeit.
- Keine Rauchbelästigung, keine Wetterabhängigkeit.

Dank des geschützten Feuerraumes ist der Gebrauch des Räucherofens sicher bei jeder Witterung. Wegen des stilvollen Aussehens, der Stabilität und besonders wegen der leichten Handhabung ist der Harvia Räucherofen ein gefragtes Qualitätsprodukt. Bei der Herstellung wird vorrangig rostfreier Stahl verwendet. Alle Gitterroste sind verchromt und problemlos zu reinigen. Der Räucherofen enthält einen Wärmeverteiler, einen Fettsammler, Gitter zum Räuchern und Flammen mit Halterung. Als weiterer Zubehör sind eine gußeiserne Bratfläche und ein Hängeroast erhältlich.

Als Zubehör können Sie einen dicken Wärmeverteiler beziehen, der als Bratfläche genutzt werden kann. Damit können Sie Fische, Kartoffeln, Fleisch, Eierkuchen und Gemüse braten. Im Feuerraum garen leicht Kartoffeln, Rüben oder auch "Räuberbraten". Durch Flammung garen Sie Brathähnchen und Steaks. Auch verschiedene köstliche Nachtische lassen sich im Räucherofen zubereiten. Probieren Sie es aus, die Zubereitung eines Fisches ist wirklich einfach!

Mit dem Produkt erhalten Sie eine vielseitige Gebrauchsanleitung mit Rezepten á la Harvia.

Masse: Gewicht 17 kg, Durchmesser 420 mm, Höhe 700 mm.



Mit dem Harvia Räucherofen können Sie nahezu alles zubereiten:

**FLAMMGAREN**

- Die geeignetsten Flammfische sind Lachs und große Maräne.
- Je nach Größe des Fisches beträgt die Garungszeit ca. 20–30 min.

**RÄUCHERN**

- Räucherungszeit der kleinen Fische ist ca. 20 Minuten (kleine Maräne, Strömling), der mittelgroßen Fische ca. 30 Minuten (Barsch, Renke, Zander), der größeren Fische ca. 40 Minuten (Lachs, Hecht, Brachse).

**RÖSTEN**

- Die bekanntesten Röstfische sind Strömling und große Maräne.
- Die Fische werden von beiden Seiten gebraten, die Röstzeit beträgt ca. 5–10 Minuten.

**DÜNSTEN**

- Die ausgenommenen Fische werden fest in Pergamentpapier eingewickelt und ca. 30 Minuten (große Fische entsprechend länger) gegart. Gute Fische zum Dünsten sind Zander, Alant und Brachse.

Fachhändler:



Natürliches Wohlbefinden.

**Kontaktinformationen:**

Harvia Ltd., P.O. Box 12, FI-40951 Muurame, FINNLAND  
 Tel. +358 207 464 000, Fax +358 207 464 090  
 harvia@harvia.fi, www.harviasauna.com