

# Le flaresmoker Harvia



## Saumon Grillé à la Harvia

Salez le filet de saumon à l'avance. Saupoudrez de poivre au citron. Grillez d'abord le côté de la peau jusqu'à ce qu'elle soit croustillante, puis l'autre côté. Arrosez de jus de citron. Comme plat d'accompagnement, vous pouvez servir votre sauce maison à la crème sûre, assaisonnée d'aneth et d'oignon vert. Les gourmets voudront y ajouter leur caviar favori.

**HARVIA**

Le bien-être au naturel.



**Le flaesmoker Harvia –**

**Délices grillées, fumées, frites ou pochées.**

Le flaesmoker de Harvia, la joie de cuisiner.

- Polyvalent, rapide, facile à utiliser et à nettoyer.
- Sans fumée, à l'épreuve des intempéries.

Qu'il pleuve, qu'il neige, qu'il vente, la sécurité est assurée car l'âtre est dans un espace clos. Son look sophistiqué, sa durabilité et surtout sa facilité d'utilisation en font un produit de qualité très recherché.

Fabriqué presque entièrement en acier inoxydable, le flaesmoker est un produit innovateur et durable. Toutes les grilles sont plaquées chrome et facilement lavables. Le flaesmoker comprend une unité de transfert de chaleur, un séparateur de graisses, des grilles pour aliments fumés ou grillés avec supports. Une sauteuse est offerte en option.

En option, vous pouvez commander une unité de transfert de chaleur qui est utilisée comme sauteuse sur feu de foyer. Vous pouvez y cuire du poisson, de la viande ou des légumes, et même y sauter des crêpes. Pourquoi pas un repas complet ? Pommes de terre au four, légumes au choix et rôti de boeuf. La volaille et le bifteck y seront délicieusement grillés. Même vos desserts seront un succès grâce au flaesmoker.

Une brochure de recettes à la Harvia accompagne votre flaesmoker Harvia.

Dimensions : Poids 17 kg, diamètre 420 mm, hauteur 700 mm.



Avec votre flaesmoker vous pouvez préparer à peu près n'importe quoi... Vous pouvez...

**GRILLER**

- Les meilleurs poissons à griller : saumon, poisson blanc, lavaret.
- Griller de 20 à 30 min, dépendant de la taille du poisson.

**FUMER**

- 20 min pour petits poissons (hareng, truite).
- 30 min pour poissons moyens (perche, sole, brochet).
- 40 min pour gros poissons (saumon, turbot).

**FRIRE**

- Les meilleurs poissons à frire : hareng, poisson blanc.
- Frire de 5 à 10 min de chaque côté.

**POCHER**

- Envelopper hermétiquement le poisson dans du parchemin pour la cuisson et le plonger dans l'eau bouillante de 20 à 30 min, selon le poids du poisson.
- La sole et le poisson blanc sont délicieux lorsque pochés.

Revendeur le plus proche :



Le bien-être au naturel.

**Contacts :**

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