



# Peetz Long-Smoke

## zum Kalträuchern



Passend für Peetz-Räucheröfen: 140, 150, 410, 520, 530, 630, 770, 880 und 990

Bei den Kalträucherschrank Mini, Midi und Maxi ist der Long-Smoke in der Grundausstattung enthalten.

**Der Long-Smoke ist eine 2-teilige Lochblech-Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl, die für einen langsamen und sparsamen Abbrand des Räuchermehl bei geringer Wärmeentwicklung sorgt. Ideal zum Kalträuchern, da eine langsame Rauchentwicklung von mindestens 8 Stunden gewährleistet ist.**

Maße: 27 x 16 x 7 cm (B x T x H)



Den Long-Smoke bitte vor der ersten Benutzung mit Spülmittel oder in der Spülmaschine entfetten.

Der Long-Smoke wird als großes U aufgebaut und von oben mit Räuchermehl befüllt. Der Zwischensteg sollte ungefähr in der Mitte aufgestellt werden.



Sparsamer und gleichmäßiger Abbrand sorgt für erstklassige Ergebnisse beim Kalträuchern.

Zum Entzünden des Räuchermehls empfehlen wir den Anzünder mit der Art-Nr 95029. Dieser ist auf Naturbasis und besteht aus Holz und Wachs. Es wird einfach ein Würfel des Anzünders abgebrochen und an einem Anfang des U platziert. Der Anzünder kann auf das Räuchermehl gelegt werden oder direkt unter dem Long-Smoke angezündet werden.

Nach dem Abbrand des Räuchermehls ist der Long-Smoke durch seinen zweiteiligen Aufbau ideal von Asche zu reinigen.

*Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Räucherofen und einen guten Appetit!*

