

# Rooktips

1. Neem de tijd voor het zouten van het product dat je gaat roken.
2. Zorg ervoor dat het product goed droog is, voor je gaat roken.
3. Koud roken doe je bij een temperatuur tot 25°C
4. Zorg ervoor dat de pijp waar de rook uitkomt vrij is in de rookkast, zodat de rook mooi kan circuleren om het product heen.
5. Met de pomp regel je de hoeveelheid lucht die bij de houtsnippers komt, dus stel hem in beginsel laag in. Want hoe meer lucht, hoe sneller je verbranding.
6. Gebruik bij voorkeur houtsnippers van 2mm tot 10mm.
7. Voor warm roken is een warmtebron nodig bijvoorbeeld (houtskool, briketten of een warmtebron op gas.)
8. Zorg dat de rook via de bovenkant de rookkast weer kan verlaten anders wordt het vlees zuur of bitter.



Houtsnippers op ?



[www.brisketbbq.nl](http://www.brisketbbq.nl)

LTH Smoker®

## Koud rookgenerator



1. Houten dop;
2. Regelbare Pomp;
3. Rvs koker 2MM;
4. Aansluitpunt slang;
5. Voetstuk;
6. Rookpijp;
7. Slang voor verstelbare pomp.

## Installatie



1. Pak het voetstuk en de koker



2. Draal koker aan voetstuk



3. Bevestig rookpijp



4. Bevestig luchtpomp



5. Vul met houtsnippers en steek aan beide zijdes aan met een aansteker. Zorg dat de pomp aanstaat bij het aansteken.

