

JAY

HILL

## Jay Hill Rookoven

Met de Jay Hill Rookoven geef jij een heerlijke rooksmak aan je vis, vlees of groenten. De rookoven is speciaal gebouwd voor het roken van voedsel. Wanneer je hout in de rookoven verbrand geeft dit rook af. De rook wordt opgevangen in de afgesloten ruimte en geeft zo de rook smaken aan je ingrediënten.

### Inhoud doos

Je vindt de volgende onderdelen in de doos:

- Pan met handvaten
- Lekplaat
- Rooster
- Schuifdeksel

### Wat voor soorten rookhout kan ik gebruiken?

Voor het roken van etenswaren bestaan er verschillende soorten rookhout. Het soort hout en vorm van dit hout hangt af van wat je wil gaan roken, en wat voor smaak je aan de producten wil gaan geven.

Voor deze rookoven kun je alleen rookmot gebruiken rookchips zijn niet geschikt, deze zullen niet gaan roken. Rookmot is een fijn zaagsel dat gebruikt wordt voor het koud en warm roken van producten.

Naast de verschillende vormen van het hout, zijn er ook verschillende smaken die het hout kunnen afgeven. Ieder soort hout geeft een ander soort rook en smaak. Hierdoor kun je experimenteren met smaken

### Hoe gebruik je de Jay Hill Rookoven?

Om je gerechten te kunnen roken heb je de Jay Hill Rookoven en rookhout naar keuze nodig. Lees hier hoe je de Jay Hill Rookoven gebruikt.



1. Maak de rookoven gereed voor gebruik  
Dit doe je door alle onderdelen uit elkaar te halen. De lekplaat en het rooster moeten worden verwijderd uit de pan. Vervolgens kun je twee eetlepels rookhout verdelen over de pan, zorg ervoor dat dit niet op één hoopje ligt, maar goed verdeeld is. Op deze manier zorg je ervoor dat het onderste deel van het rookhout niet verbrand. Plaats nu de lekplaat en het rookrek weer in de juiste volgorde terug in de pan.
2. Nu de rookoven gereed is voor gebruik kun je het gewenste product op het rooster plaatsen. Zorg ervoor dat het product in het midden van het rooster wordt geplaatst of dat je de producten goed verdeeld over het rooster.. Vervolgens kun je de schuifdeksel weer op de pan schuiven, laat een klein beetje ruimte over, zodat je straks kan zien dat de pan gaat roken.
3. Plaats de rookoven nu op de warmtebron. Zorg ervoor dat je de pan voorzichtig verplaatst zodat de producten niet verschuiven. Zet de warmtebron aan/ ontsteek het gas. In het begin zet je de warmtebron hoog, zodat er rook ontstaat. Zodra er rook is ontstaan zet je de warmtebron laag/middelhoog en schuif je de deksel volledig dicht. Op deze manier houden de producten in de pan beter vocht vast.  
Het is lastig om temperaturen in een rookoven te reguleren, het is daarom handig om een kernthermometer te gebruiken. Zo kun je goed in de gaten houden hoe warm de pan is, en zorg je ervoor dat de producten niet overgaar uit de pan komen.  
Tijdens het rookproces moet de deksel altijd op de pan blijven. Anders ontsnapt de rook en zet het rookproces niet door.  
Wanneer het rookproces klaar is ligt aan het product wat je rookt. Bekijk vooral de vele recepten die er bestaan voor het roken van producten, hierin wordt de temperatuur en rook tijd vrijwel altijd vermeld.
4. Wanneer je product voldoende gegaard is zet je de warmtebron uit. Nu kun je de deksel een klein beetje open schuiven. Laat de rook uit het oventje ontsnappen onder de afzuigkap van het fornuis. Vervolgens kun je de deksel langzaam volledig van de pan afschuiven. Haal de producten uit de pan en laat de pan goed afkoelen voordat je hem kan gaan reinigen.

### **Het reinigen van de Jay Hill rookoven**

Wanneer de pan voldoende is afgekoeld kun je hem gaan schoonmaken. Gooi de rookmot weg, zorg er wel voor dat deze volledig is afgekoeld, om brand te voorkomen.

De lekbak en het rooster kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. Ook kunnen deze met een beetje afwasmiddel worden afgewassen.

De pan zelf kan niet in de vaatwasser. Deze reinig je met de met een beetje afwasmiddel en warm water. Let op: de pan zal na loop van tijd verkleuren, dit komt door de rook. Dit betekent niet dat de pan vies is en niet meer gebruikt kan worden.