



Lehdistötiedote 17.4.2013

Bradley Smoker uutuus kesäsesonkiin - helppoa ja innostavaa savustamista



Bradley Smoker uutuus on pieni, digitaalisesti ohjattu savustin. Pienen kokonsa ansiosta savustin on kätevä hankinta paitsi kotiin tai kesämökille, myös veneeseen ja asuntoautoon ja –vaunuun. Käytön helppouden ansiosta savustettua ruokaa tulee tehtyä paljon aiempaa enemmän ja monipuolisemmin, ympärivuoden.

Helppoa, siistiä ja palkitsevaa ruoanlaittoa

Bradley Smoker tekee savustamisesta hauskaa ja turvallista ruoanlaittoa. Sen suurin etu on käytön helppous, sillä digitaalisen termostaatin ansiosta savustimen lämpötila pysyy vakiona. Savustusaika ja –lämpötila säädetään tarkasti juuri savustettavalle määrällä sopivaksi. Lopputulos on laadukas ja toistettavissa myös seuraavalla savustuskerralla.

Laitteen huolto ja puhtaanapito on vaivatonta. Kaikki sisäpinnan likaantuvat osat ovat terästä, helposti irrotettavissa ja konepesun kestäviä. Ulkopinnalle riittää kevyt pyyhkiminen tarvittaessa.

Savustusbriketeillä vaihtelua tuttuihin resepteihin

Bradley Smoker -savustimessa käytetään niitä varten suunniteltuja savustusbrikettejä®, jotka puristetaan puhtaasta puurouheesta. Eri puulajeja käyttämällä saadaan lisääaineettomia savuaromeja, joissa puun määrä ja laatu on tarkasti määritelty. Testit ovat osoittaneet, että briketit tuottavat savustimessa neljä kertaa puhtaampaa savua kuin savustuslastut perinteisessä savustuspöntössä. Epäterveellisiä PAH-yhdistelmiä syntyy savustettaessa liian kovassa lämpötilassa, jolloin kitkerä maku siirtyy savustettavaan ruokaan. Bradley Smoker -savustimessa briketti palaa oikeassa lämpötilassa 20 minuuttia, jolloin syntyy puhdasta savun makua, mutta briketti ei syty tuleen eikä tuhkaannu. Palamisen jälkeen briketti työntyy automaattisesti vastuksen alla olevaan vesiastiaan ja sammuu. Savustin käyttää kolme brikettiä tunnissa. Yhden briketin hinta on noin 50 senttiä. Saatavilla useita eri vaihtoehtoja; leppä, omena, kirsikka, hickory, mesquito, vaahtera, tammi, pekaani sekä erikoissekoitus.

Kokeile rohkeasti uusia raaka-aineita

Savustettu lohi on suomalaisten keustosuosikki. Savustettu kala ja uudet perunat voin ja tillin kera on kesäinen herkku, joka maistuu useimmille. Vaahtera ja hickorybriketeillä tuttu kala saa uudenlaista aromia. Kalan lisäksi Bradley Smoker sopii hyvin lihan, riistan, kasvisten, juustojen ja makkaroiden savustamiseen.

Bradley Smoker on kaikkien vuodenaikojen savustin. Savustuskauden voi aloittaa jo varhain keväällä parsalla, juustoilla ja savulla flavonoiduilla manteleilla.

- Kesällä kalaa, kasviksia ja BBQ-herkkuja
- syksyllä riistaa, kasviksia, sieniä ja kalaa
- talvella savustuvat joulukinkun lisäksi kalat ja makkarat.

Pienessä savustimessa on kätevä savustaa naposteluherkkuja kuten oliiveja, valkosipuleita ja manteleita. Juustot sopivat erityisen hyvin savustettavaksi. Syksyn sieni- ja chilisato saavat uuden maun savustettuna. Myös pakastettu liha ja kala sopivat hyvin savustettavaksi.

Lisää vinkkejä ja reseptejä savustukseen:

<http://www.bradleysmoker.fi/recipes/apple-bisquette-recipes.php>

Lisätiedot:

Flavonia Oy, Reino Olli, Puh. 040 581 5591, info@flavonia.fi, www.bradleysmoker.fi,
www.flavonia.fi

Ajankohtaista Facebook-sivuilta Bradley-Smoker-Finland

Jälleenmyynti:

Valtuutetut jälleenmyyjät ympäri Suomea: <http://www.bradleysmoker.fi/stockists/>

Tuotetiedot:

Bradley Smoker 2-hyllyinen savustin

Ulkopinta pulverimaalattua epoksiterästä ja sisäpinta alumiinia. Mitat k. 33 cm (syöttöputken kanssa 53 cm), l. 49,5 cm ja s. 40,5 cm. Sisältää kaksi teräshyllyä, tilavuus 1,5 kg /hylly. Lämpötila maks. 180 C, min. 60 C.

Suositus hinta n. 250 €. Hinta sisältää alv 24 %. Saatavuus kesällä 2013 alkaen.

Käytetään laitetta varten suunniteltuja savustusbrikettejä ®. Suositushinta 48 kpl laatikko 25,50 €, 120 kpl 49,50 €. Hinnat sisältävät alv 24%.

*Bradley Smoker **Bradley Smoker** on kanadalainen kylmä- ja lämminsavustimien valmistukseen, myyntiin ja markkinointiin erikoistunut yritys. Flavonia Oy ja jälleenmyyjät myyvät Bradley Smoker savustimia Suomessa.*