

# SAVUSTUSKOUKKUSETTI 15 KPL – RUOSTUMATONTA TERÄSTÄ

*Ammattimaista otetta savustukseen. Nämä jäməkät ja terävät S-koukut takaavat, että herkkusi pysyvät turvallisesti paikoillaan savustusuunissa, antaen täydellisen lopputuloksen jokaisella kerralla.*

*Kiitos, että ostit tuotteen polkumyynti.com-verkkokaupasta!*

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vaaratilanteita tai vaurioittaa laitetta. Älä käytä tuotetta, jos huomaat siinä vaurioita tai jos jokin osa puuttuu.

## TEKNISET TIEDOT

- **Materiaali:** Ruostumaton teräs.
- **Määrä:** 15 kpl koukkuja per pakkaus.
- **Muoto:** Klassinen, vakaa S-muoto.
- **Mitat:** Pituus 15 cm, halkaisija 0,3 cm (3 mm).
- **Ominaisuus:** Terävä kärkiosa helppoon lävistykseen.
- **Paino:** Ultrakevyt 0,19 kg (setti).
- **Merkki:** KAMINER.

## TUOTTEEN EDUT JA OMINAISUUDET

- **Huippulaadukas ruostumaton teräs:** Koukut on valmistettu paksusta teräksestä, joka ei ruostu eikä reagoi elintarvikkeiden kanssa. Ne kestävät erinomaisesti savustusuunin korkeita lämpötiloja ja jatkuvaa kosteutta ilman muodonmuutoksia.
- **Terävä ja tarkka kärki:** Jokaisen koukun toinen pää on teroitettu, mikä mahdollistaa lihan, makkaran tai kalan nahan lävistämisen vaivatta ilman repimistä. Tämä takaa siistin ulkonäön ja pitävän ripustuksen.
- **Vakaa S-muotoilu:** Perinteinen S-muoto on optimoitu pysymään tukevasti savustusuunin tangoilla. Toinen pää kietoutuu tangon ympärille ja toinen pitää tuotteen painopisteen suorassa, estäen herkkujen putoamisen kesken prosessin.
- **Kattava XXL-setti:** 15 kappaleen pakkaus riittää kerralla suurenkin savustusmäärän hallintaan. Voit täyttää uunin tehokkaasti makkaroidella tai kalafileeillä yhdellä kertaa.
- **Hygieeninen ja helppohoitoinen:** Sileä teräspinta hylkii likaa ja nokea. Koukut on helppo puhdistaa käytön jälkeen, ja ne säilyvät kirkkaina vuodesta toiseen.

## KÄYTTÖKOHTTEET – MITÄ SAVUSTAA?

1. **Makkarat ja nakit:** Ripusta linkit tasaisesti koukkuihin optimaalisen savustustuloksen saavuttamiseksi.
2. **Kala:** Sopii erinomaisesti lohen, siian tai ahvenen ripustamiseen pyrstöstä tai pään takaa.
3. **Lihapalat ja pekonit:** Kestää painavamman lihanpainon vääntymättä.
4. **Juustot:** Käytä sideharson tai verkon kanssa savustettavan juuston ripustamiseen.

## MIKSI VALITA KAMINER-SAVUSTUSKOUKUT?

Halvat pinnoitetut koukut voivat hilseillä tai ruostua, mikä on terveysriski elintarvikkeiden kanssa. KAMINER-koukut ovat kauttaaltaan ruostumatonta terästä, mikä tekee niistä turvallisen ja elinikäisen hankinnan. 15 cm pituus on universaali koko, joka jättää riittävästi tilaa tuotteen ja savustusputken väliin, varmistaen savun tasaisen kierron lihan ympärillä.

### Vinkki:

*Jos savustat erittäin rasvaista lihaa tai kalaa, pyyhkäise koukun kärki kevyesti ruokaöljyllä ennen lävistystä. Tämä tekee koukun irrottamisesta kypsästä ja mureasta tuotteesta entistäkin helpompaa ilman vaurioita!*

# SAVUSTUSKOUKKUJEN HUOLTO JA TURVALLISUUS

## KÄYTTÖ- JA PUHDISTUSOHJEET

Säilytä koukut parhaassa kunnossa noudattamalla näitä ohjeita:

1. **Ennen käyttöä:** Pese koukut lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella poistaaksesi mahdolliset pakkauspölyt.
2. **Käytön jälkeen:** Liota koukkuja hetki kuumassa vedessä, jotta rasva ja noki irtoavat helpommin.
3. **Puhdistus:** Käytä pesuun sientä tai tiskiharjaa. Ruostumaton teräs kestää myös teräsvillalla puhdistamisen, jos noki on tarttunut tiukasti.
4. **Kuivaus:** Kuivaa koukut huolellisesti ennen säilytystä välttääksesi kalkkitahrojen syntymisen.

## ONGELMANRATKAISU (UKK)

- **Kysymys:** *Voiko näitä käyttää avotulella?*

**Vastaus:** Kyllä, ruostumaton teräs kestää korkeita lämpötiloja, mutta varo, ettei teräs kuumene niin paljon, että se heikkenee (yli 800 °C).

- **Kysymys:** *Miten säilyttää koukut järjestyksessä?*

**Vastaus:** Voit pujottaa ne kaikki yhteen koukkuun tai nippusiteeseen, jolloin ne eivät katoa kaapin pohjalle.

## TURVALLISUUSOHJEET

- **Terävä kärkiosa:** Koukkujen pää on erittäin terävä. Käsittele niitä varoen välttääksesi pistovaurioita. Säilytä poissa lasten ulottuvilta.
- **Kuuma metalli:** Muista, että koukut ovat polttavan kuumia välittömästi savustuksen jälkeen. Käytä patakintaita tai pihtejä niiden poistamiseen uunista.
- **Painorajat:** Vaikka 3 mm teräs on vahvaa, vältä äärimmäisen painavien (yli 5-7 kg) lihapalojen ripustamista yhdellä koukulla vääntymisen ehkäisemiseksi.
- **Hygienia:** Käytä koukkuja vain puhtaina. Vanha rasva tai noki voi pilata uuden savustuserän maun.

## KIERRÄTYSTIEDOT

- Koukut: Ruostumaton teräs (metallinkeräys).
- Pakkausmateriaalit: Kierrätetään kartonkina ja paperina paikallisten ohjeiden mukaan.

### Vinkki:

*Savustuksen loppuvaiheessa tarkista tuotteen kypsyyden ja kiinnitys. Jos liha tuntuu "irtoavan" koukusta mureuden vuoksi, voit käyttää toista koukkuja tukena jakamaan painoa!*