



**Der Räucherofen ermöglicht eine praktische und vielseitige Speisenzubereitung.**

Fischdelikatessen räuchern, grillen, rösten und schmoren.

Für alle, die sich nur mit dem Besten zufrieden geben.

Wir von Harvia wissen alles über die Sauna. Und nach der Sauna kommt oft eine echte Fischdelikatesse auf den Tisch. Mit dem Harvia-Räucherofen können Sie gegrillten Lachs oder Räucherfisch zubereiten und fast jede Art von Speisen rösten oder schmoren.

Bei der Herstellung wurde reichlich rostfreier Stahl verwendet. Alle Gitter sind verchromt und können normal abgewaschen werden. Der Räucherofen enthält einen Wärmeableiter, einen Fettauffänger, Räuchergitter sowie ein Grillgitter mit Griff. Als Zusatzausstattung ist ein stärkerer Wärmeableiter erhältlich, der als Steingutpfanne zum Braten von Fisch, Eierkuchen und Gemüse verwendet werden kann. In der Feuerstelle können leicht Ofenkartoffeln, Rüben oder sogar ein Räuberbraten gegart werden. Im Grill garen Hähnchen und Steaks schnell.

Der Ofen wird zusammen mit einem von Fachleuten erstellten Rezeptheft á la Harvia geliefert.



Masse/mm breite Durchmesser 420mm

Masse/mm höhe 700mm

Gewicht 17kg

Preis : 419,00€  
Schmorfanne 59,00€

**HARVIA**<sup>®</sup>  
Sauna

**FLAMMLACHS  
À LA HARVIA**

DIE FILETS  
IM VORAUSSALZEN.  
DIE FLEISCHSEITE  
MIT DEM ZITRONENPFEFFER  
BESTEUERN.  
ZUERST DIE HAUTSEITE  
KNUSPRIG FLAMMEN,  
DANACH DIE FLEISCHSEITE.  
MIT GEDRESSTEM  
ZITRONENSAFT BETRÄUFELN.  
HAUSGEMACHTE  
ROGENSOSSE  
PASST GUT ZUM  
FLAMMLACHS.





## HARVIA RÄUCHEROFEN

### Fischdelikatessen durch Flammung, Räuchern, Rösten und Dünsten.

Der Harvia Räucherofen bietet alle nur erdenklichen Annehmlichkeiten bei der Essenszubereitung:

- Handlichkeit, Sauberkeit, Vielseitigkeit, Schnelligkeit.
- Keine Rauchbelästigung, keine Wetterabhängigkeit.

Dank des geschützten Feuerraumes ist der Gebrauch des Räucherofens sicher bei jeder Witterung. Wegen des stilvollen Aussehens, der Stabilität und besonders wegen der leichten Handhabung ist der Harvia Räucherofen ein gefragtes Qualitätsprodukt. Bei der Herstellung wird vorrangig rostfreier Stahl verwendet. Alle Gitterroste sind verchromt und problemlos zu reinigen. Der Räucherofen enthält einen Wärmeverteiler, einen Fettsammler, Gitter zum Räuchern und Flammen mit Halterung. Als weiterer Zubehör sind eine gußeiserne Bratfläche und ein Hängergrost erhältlich.

Technische Information: Gewicht 15 kg, Durchmesser 420 mm, Höhe 700 mm

Mit dem Harvia Räucherofen können Sie nahezu alles zubereiten:

#### ... Flammgaren

Die geeignetsten Flammfische sind Lachs und große Maräne.  
Je nach Größe des Fisches beträgt die Garungszeit ca. 20-30 min.

#### ... Räuchern

Räucherungszeit der kleinen Fische ist ca. 20 Minuten (kleine Maräne, Strömling), der mittelgroßen Fische ca. 30 Minuten (Barsch, Renke, Zander), der größeren Fische ca. 40 Minuten (Lachs, Hecht, Brachse).

#### ... Rösten

Die bekanntesten Röstfische sind Strömling und große Maräne.  
Die Fische werden von beiden Seiten gebraten, die Röstzeit beträgt ca. 5-10 Minuten.

#### ... Dünsten

Die ausgenommenen Fische werden fest in Pergamentpapier eingewickelt und ca. 30 Minuten (große Fische entsprechend länger) gegart.  
Gute Fische zum Dünsten sind Zander, Alant und Brachse.



- Als Zubehör können Sie einen dicken Wärmeverteiler beziehen, der als Bratfläche genutzt werden kann.
- Damit können Sie Fische, Kartoffeln, Fleisch, Eierkuchen und Gemüse braten.
- Im Feuerraum garen leicht Kartoffeln, Rüben oder auch "Räuberbraten".
- Durch Flammung garen Sie Brathähnchen und Steaks.
- Auch verschiedene köstliche Nachtische lassen sich im Räucherofen zubereiten.

Probieren Sie es aus, die Zubereitung eines Fisches ist wirklich einfach!  
Mit dem Produkt erhalten Sie eine vielseitige Gebrauchsanleitung mit Rezepten *à la Harvia*.

**HARVIA**<sup>®</sup>  
Sauna

[www.harviasauna.com](http://www.harviasauna.com)