

JJ TESTAR: Bradley Smoker

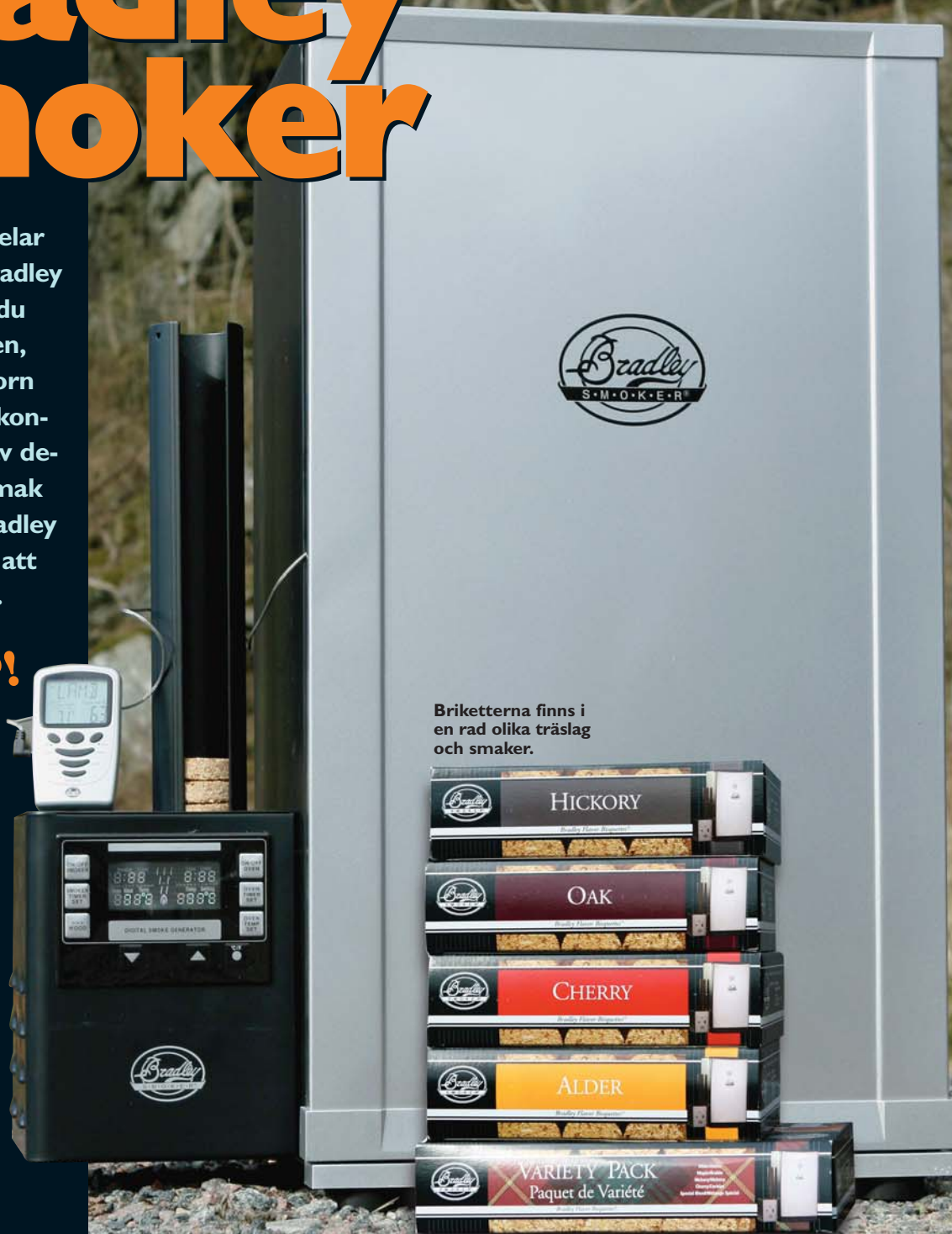
Kött eller fisk? Spelar ingen roll, med Bradley Smoker behöver du bara läsa manualen, ladda rökgeneratoren och stoppa i stickkontakten. JJ:s test gav definitivt både röksmak och mersmak, Bradley Smoker kommer att bli en jägarfavorit.

**BETYG:
KANONKÖP!**



text & foto:
HOLGER NILSSON
HOLGER.NILSSON@
JAKTJOURNALEN.SE

Bradley Smoker med digital rökgenerator är en representant för den nya generationens rökugnar.



Briketterna finns i en rad olika träslag och smaker.

BLI DIN EGEN PROFFSRÖKARE!



Den digitala rökgeneratoren ansluts till ett jordat 220 volts eluttag och rök-briketterna fylls på i rörmagasinet.



Med enkel inställning av både tid och temperatur har du full kontroll över köttet under röktiden.



Slutresultatet var magnifikt och drar grannar från långt avstånd!

Nu kan alla jägare röka sitt eget viltkött, med Bradley Smoker behöver man inte flera års erfarenhet och handlag, samt passning en hel dag. Utan överdrift kan man påstå att den kanadensiska rökugnen Bradley Smoker presenterat sig som den nya generationens rök.

Med en digital rökgenerator ställer du både temperatur och tid. I princip fungerar röken som en vanlig ugn, med den stora skillnaden att man har en självgående förbränning av rökbricketter.

Vill du ha kraftigare röksmak sänker du bara temperaturen och ökar på tiden.

Varm- och kallrökning

Tack vare möjligheten att styra temperatur och tid går det alldeles utmärkt att både varm- och kallröka i ugnen. I det isolerade rökskåpet kan man även torka och ugssteka kött.

Det enda du behöver för att komma i gång med rökningen är ett 220 volts jordat eluttag som ansluts till rökgeneratoren. Härifrån styrs sedan hela processen och rökbricketterna staplas enkelt i rörmagasinet, sedan sköter sig ugnen helt efter dina egna önskemål.

I upp till åtta timmar sköter sig ugnen själv, det ger användaren en stor frihet och passningen av manuellt eldade ugnar är ett minne blott. Naturligtvis har även de gamla traditionella ugnarna sin tjusning, men med den tidsstyrda och automatiska rökugnen från Bradley kan du faktiskt lämna hemmet utan att köttet förstörs.

Briketter

Röken som bildas i ugnen kommer från så kallade rökbricketter, de finns i en rad olika träslag. Varje träslag har sin egen smak. Briketten alstrar rök medan den ligger på det elektriskt uppvärmda elementet inne i ugnen. Efter ungefär 20 minuter har briketten gjort sitt och den trycks

undan av nästa, för att ramla ner i en vattenbehållare och släckas.

Här gäller det dock att hålla koll så att inte vattnet dunstar och inte släcker briketterna. Vid rökning i hög temperatur räcker inte vattnet i åtta timmar.

”Bradley Smoker öppnar en ny värld för hemmarökaren.”

Briketterna säljs i förpackningar om 48 eller 120 stycken, priset är cirka 230 respektive 540 kronor. Brinntiden per brikett ligger på cirka 20 minuter, vilket ger ett pris på ungefär 15 kronor i timmen under rökning.

Efter varje rökning ska droppplåt och vattenskål rengöras. Man ska också komma ihåg att torka av gummilisten på dörren, annars vill den gärna fästa i skåpet. Fuktig trasa fungerar bra.

En nyttig finess är också den digitala kötttermometern som visar när köttets innertemperatur närmar sig det önskade resultatet. Med andra ord påminner röktekniken mycket om vanlig matlagning i en köksugn.

En annan fördel är också att rökutvecklingen är sparsam, vilket gör att ugnen kan användas i tätbebyggda villaområden utan att även grannarna blir röka. Möjligen kommer de på besök när doften av nyrokt viltkött sprider sig över kvarteret. Men det är en bieffekt som du får stå ut med!

FAKTA

Bradley Smoker

Priset för Bradley Smoker, med digital rökgenerator, är cirka 5 595 kronor inklusive moms. Skåpet är då utrustat med fyra galler. Under sommaren lanseras ett större skåp med sex galler, priset blir då strax under 6 000 kronor.

Kapaciteten i en laddning är cirka tio kilo kött.

Generalagent i Sverige är Smart Fritid, tel 016-35 00 13. www.smartfritid.se