



# Skärgårdsröken

Nu kan du röka fisk och kött som proffsen gör!

## Unik i sitt slag.

Rök på det naturliga sättet som man gjort sedan urminnes tider. Använd Skärgårdsröken som är en vedeldad varm- och kallrök så får du det perfekta resultatet.

Skärgårdsröken är den enda vedeldade varm- och kallröken som finns att köpa på svenska marknaden.

## En rök som passar både nybörjare och gourmet kockar.

Våra recept innehåller information hur man saltat, vilken ved man använt, röktermer mm.

Här kan du lära dig "[Allt du behöver veta för att röka fisk och kött](#)"

## Smaksätt med olika träslag

Använd granris, enris, äppel-, vinbärs-, körsbärs- eller andra lövträd du har tillgång till för att testa fram din egen favoritsmak. Eftersom du eldar med lövträd bildas inga gaser av varken harts eller kåda som kan påverka smaken negativt.

## Inga briketter eller rökspån behövs.

Skärgårdsröken har två stycken spjäll vilket ger en konstant rökmängd och temperatur. Detta ger en betydlig bättre smak på slutprodukten jämfört med en elektrisk rök eldad med briketter, vilka kan avge en bismak av kemikalier. Med egen ved slipper du kostsamma rökspån och briketter.

## Oberoende av elektricitet

Skärgårdsröken kräver ingen elektricitet vilket gör att du kan placera röken fritt på tomten, vid jaktstugan eller ute på din brygga dvs. där el saknas.

## Minimal passning.

För att få en jämn temperatur och rökmängd så har Skärgårdsröken dubbla spjäll vilket också gör att den kräver minimal passning.

## Produkt med hög kvalitet

Skärgårdsröken är svensktillverkad och konstruerad för vårt tuffa klimat här i nordn.

Den har bland annat isolerad eldstad vilket gör att man inte kan bränna sig och även minimerar risken för rostangrepp vilket maximerar produktens livslängd.

## Praktisk inredning i rökskåpet.

Rökskåpet har invändiga måtten (50x50x75) cm och har plats för 5 rostfria galler. S-krokarna använder du när du vill hänga dina fiskar. Du bara krokarna fast dem i gallret. Om du lyfter av taket så kan du även hänga dina fiskar uppifrån vilket kan vara bra vid rökning av långa fiskar, t.ex. ål.



## Besök "[skärgårdsröken.se](http://skargardsroken.se)"

och lär dig "[Allt du behöver veta för att röka fisk och kött](#)". Om du besöker vår hemsida så får du lära dig steg för steg hur du går till väga för att röka fisk och kött.

## Utforska vår receptsamling



ScandiTech Design AB  
Styrmansgatan 57  
114 60 Stockholm  
0708-902080  
[www.scanditechdesign.se](http://www.scanditechdesign.se)  
[info@scanditechdesign.se](mailto:info@scanditechdesign.se)