



ZWILLING



Gebrauchs- und Pflegehinweise | Instructions for use and care | Conseils d'utilisation et d'entretien | Indicaciones de uso y cuidado | Istruzioni per l'uso e la pulizia |  
Gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies | Brugs- og plejeanvisninger | Инструкция по использованию и уходу | Vakım ve Kullanım Kılavuzu |  
取扱いおよびお手入れに関する注意事項 | 使用及保养事项

---

**ZWILLING® PLUS**

---

## Bedienungsanleitung für das ZWILLING Räucherset

Lernen Sie das faszinierende ZWILLING Räucherset kennen und entdecken Sie die neue Leichtigkeit des Räucherns. Bitte lesen Sie die Anwendungshinweise vor der ersten Benutzung sorgfältig durch, damit Sie viel Freude mit Ihrem ZWILLING Räucherset haben.

### Räuchern mit dem ZWILLING Plus Räucherset

1. Die Pfanne des Räuchersets erhitzen. Um die richtige Temperatur (ca. 230 °C) zu ermitteln, empfiehlt ZWILLING den „Tröpfchentest“: Geben Sie einige Tropfen Wasser mit einer Gabel in die Pfanne. Die ideale Temperatur erkennen Sie daran, dass die Tropfen sofort beim Auftreffen in der Pfanne kleine Kugeln bilden, die über die Oberfläche „tanzen“. Wenn die Tropfen verdampfen, ist die richtige Temperatur noch nicht erreicht.
2. Reduzieren Sie die Hitze um ca. 40% und geben Sie dann die ZWILLING Räucherspäne in die Pfanne. Abhängig vom gewünschten Geschmack können Sie den Spänen auch Kräuter, Tee oder Gewürze beifügen. Geben Sie 2 Esslöffel Räucherspäne (für ca. 20 Minuten, leicht geräuchert) oder bis zu 3 Esslöffel (mehr als 20 Minuten, intensiv geräuchert) in die Pfanne. Die Späne werden in der Pfanne erhitzt und die Rauchbildung setzt ein.
3. Stellen Sie anschließend die Auffangplatte über die Späne in die Pfanne. Sie hat seitliche Löcher, die den Rauch durchlassen und eine leichte Vertiefung, um austretende Flüssigkeiten und Fett aus dem Räuchergut aufzufangen.
4. Legen Sie nun den Gitterrost mit dem Räuchergut über der Auffangplatte ein und schließen Sie den Deckel. Wenn der Deckel handwarm ist, beginnt die eigentliche Räucherzeit und die Temperatur sollte erneut um ca. 50% reduziert werden. Während des Räucherns sollte der Deckel möglichst geschlossen bleiben. Der Dampf kann nicht entweichen und ein optimales Räucherergebnis wird erzielt. Tritt Rauch aus dem Deckel aus, ist die Temperatur zu hoch und sollte erneut zurückgenommen werden. Für einen schnellen Räuchervorgang empfiehlt es sich, nicht zu großes Räuchergut zu verwenden.
5. Stellen Sie den Herd nach Ablauf der Räucherzeit aus. Die Pfanne samt Inhalt kurz abkühlen lassen und nach ca. 5 Minuten den Deckel abnehmen. So kann der Rauch sich setzen und das Räuchergut durchziehen.

Die Räucherzeit variiert je nach Stärke des Räucherguts. 2 Scheiben Lachs (je ca. 200 g) zum Beispiel benötigen abhängig von der gewünschten Garstufe 12-20 Minuten Räucherzeit – innen rosa ca. 12 Minuten, durchgegart ca. 20 Minuten. Für ein ideales Geschmackserlebnis benötigt der Rauch genügend Zeit, um sein Aroma an das Räuchergut abzugeben.

Die Räucherpfanne wird nach der ersten Anwendung dunkle Verfärbungen aufweisen, die unter Umständen auch nach der Reinigung zurückbleiben. Diese Verfärbungen entstehen durch den Räuchervorgang und verleihen dem Räuchergut von Anwendung zu Anwendung das charakteristische Räucheraroma. Die Funktion des Produktes wird nicht beeinträchtigt.

Ob Fisch, Fleisch, Gemüse oder Desserts – der Vielfalt der Rezepte und Ihrer Fantasie sind beim kulinarischen Experimentieren keine Grenzen gesetzt.

Besuchen Sie unsere Internetseite und entdecken Sie dort leckere Rezeptideen für Ihr ZWILLING Räucherset. [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)



Gitterrost



Auffangplatte



Zubehör:  
40990-006  
Räucherspünet

## User instructions for the ZWILLING J.A. HENCKELS smoking set

Meet the fascinating ZWILLING J.A. HENCKELS smoking set and experience for yourself how easy smoking is. To fully enjoy your ZWILLING J.A. HENCKELS smoking set please read these instructions carefully before using it for the first time.

### Smoking with the ZWILLING Plus smoking set

1. Heat the pan of the smoking set. For the right temperature (approx. 230 °C) ZWILLING J.A. HENCKELS recommends the "drip test": With a fork let a few drips of water drop into the pan. The temperature is perfect when they immediately turn into little balls that literally "dance" as soon as they hit the surface. Should the drips vaporise the temperature is not yet high enough.
2. Reduce the heat by approx. 40% and add the ZWILLING J.A. HENCKELS wood chips. Depending on the required taste you may also add herbs, tea or spices. Use 2 table spoons of wood chips (for approx. 20 minutes, lightly smoked) or up to 3 table spoons (longer than 20 minutes, intensely smoked). Once the wood chips become hot smoke will begin to develop.
3. Put the plate in the pan over the wood chips. It has side holes that let the smoke through and a slight dent to catch the liquids and fat dripping from the food.
4. Now insert the steam grill with the food above the plate and close the lid. Once the lid is warm to the touch the smoking time will begin and the temperature should again be reduced by approx. 50%. To keep the smoke from escaping and to get an optimum smoking result the lid should not be removed during smoking. If smoke evaporates the temperature is too high and should be reduced. To keep the smoking process short it is recommended that the pieces of food are not too big.
5. Turn the hob off once the required smoking time has been reached. Cool down the pan with its contents for a short while and remove the lid after about 5 minutes. The smoke can now settle and infuse the food.

The smoking time varies according to the thickness of the food. For example 2 salmon slices (each of approx. 200 g) need 12 to 20 minutes depending on the required grade of serving – the inside pink approx. 12 minutes, well done approx. 20 minutes. For the perfect taste the smoke needs enough time to add its flavour to the food.

After the first use the smoking pan will show darker colouration that may remain even after cleaning. These colourations develop during the smoking process and will give the food its characteristic smoked flavour with each use. The product's function will not be harmed in any way.

Whether fish, meat, vegetables or desserts – there are no limits to the variety of recipes. Let your imagination run wild and experiment with culinary delights.

Please visit our homepage and discover for yourself tasty recipes for your ZWILLING J.A. HENCKELS smoking set. [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)



Steam grill



Plate



Accessories:  
40990-006  
Wood chips

## Instructions pour l'utilisation du fumoir ZWILLING J.A. HENCKELS

Découvrez le magnifique fumoir ZWILLING J.A. HENCKELS pour fumer très facilement des aliments. Pour tirer le meilleur parti de votre fumoir ZWILLING J.A. HENCKELS, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant de l'utiliser pour la première fois.

### Avant la première utilisation

1. Faites chauffer le fumoir. Pour atteindre la bonne température (230 °C environ), ZWILLING J.A. HENCKELS recommande d'effectuer «le test de la goutte»: avec une fourchette, laissez tomber quelques gouttes dans le fumoir. Si elles se transforment immédiatement en petites boules qui « dansent » littéralement dès qu'elles touchent la surface, c'est que la température est parfaite. Si les gouttes s'évaporent, cela indique que la température n'est pas suffisamment élevée.
2. Baissez le feu d'environ 40 % et ajoutez les copeaux de bois ZWILLING J.A. HENCKELS. En fonction du goût souhaité, ajoutez également des herbes, du thé ou des épices. Utilisez 2 cuillerées à soupe de copeaux de bois (pour 20 minutes environ, fumaison légère) ou jusqu'à 3 cuillerées à soupe (plus de 20 minutes, fumaison intense). Lorsque les copeaux de bois deviennent chauds, ils dégagent de la fumée.
3. Recouvrez les copeaux de bois dans le fumoir avec l'assiette. Cette dernière dispose d'orifices latéraux qui permettent à la fumée de s'échapper et d'un léger renforcement pour récupérer les liquides et la graisse qui gouttent des aliments.
4. Placez à présent la grille avec les aliments au-dessus de l'assiette et fermez le couvercle. Lorsque le couvercle est chaud au toucher, le temps de fumaison peut commencer. À ce moment-là, vous devez de nouveau réduire la température d'environ 50 %. Pour empêcher la fumée de s'échapper et pour un résultat optimal, ne soulevez pas le couvercle pendant la fumaison. Si de la fumée s'évapore, la température est trop élevée et elle doit donc être réduite. Pour réaliser rapidement la fumaison, il est recommandé de ne pas fumer des aliments trop gros.
5. Une fois le temps de fumaison écoulé, éteignez. Laissez le fumoir refroidir avec son contenu, puis ôtez le couvercle au bout d'environ 5 minutes. La fumée peut maintenant se déposer et infuser les aliments.

Le temps de fumaison varie en fonction de l'épaisseur des aliments. Par exemple, pour fumer 2 tranches de saumon (d'environ 200 g chacune), il faut entre 12 et 20 minutes suivant le degré de cuisson souhaité: pour que l'intérieur soit rose, comptez environ 12 minutes et, pour qu'il soit bien cuit, environ 20 minutes. Pour améliorer le goût, la fumée doit durer suffisamment de temps pour imprégner les aliments de sa saveur.

Après la première utilisation, une coloration plus sombre persistante, même après lavage, apparaît dans le fumoir. Cette coloration se développe au cours de la fumaison et donne aux aliments une saveur fumée caractéristique à chaque utilisation. La fonction du produit ne s'en trouve nullement altérée.

Qu'il s'agisse de poissons, de viandes, de légumes ou de desserts, la variété des recettes est illimitée. Laissez libre cours à votre imagination et cuisinez de véritables délices.

Consultez notre site Internet, où vous découvrirez les délicieuses recettes de votre fumoir ZWILLING J.A. HENCKELS. [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)



Grille



Assiette



Accessoires:  
40990-006  
Copeaux de bois

## Instrucciones de uso del set para ahumar de ZWILLING J.A. HENCKELS

Conozca el fascinante set para ahumar de ZWILLING J.A. HENCKELS y descubra ahora lo fácil que es ahumar. Lea atentamente las instrucciones de utilización antes de usarlo por primera vez para disfrutar de su set para ahumar de ZWILLING J.A. HENCKELS.

### Cómo ahumar con el set de ahumar ZWILLING Plus

1. Caliente la sartén del set para ahumar. Para comprobar que la temperatura es la correcta (aprox. 230 °C), ZWILLING J.A. HENCKELS recomienda la "prueba de la gota". Eche unas gotas de agua en la sartén con un tenedor. La temperatura ideal se alcanza cuando, al caer en la sartén, las gotas forman inmediatamente pequeñas bolas que "bailan" sobre su superficie. Si las gotas se evaporan, todavía no se ha alcanzado la temperatura adecuada.
2. Reduzca el fuego alrededor de un 40% y ponga las virutas de ahumar de ZWILLING J.A. HENCKELS en la sartén. En función del sabor deseado, puede añadir a las virutas hierbas aromáticas, téo especias. Ponga en la sartén dos cucharadas de virutas de ahumar (unos 20 minutos, ahumado ligero) o hasta tres cucharadas (más de 20 minutos, ahumado intenso). Las virutas se calentarán en la sartén y comenzará a formarse humo.
3. A continuación, coloque la plancha colectora en la sartén sobre las virutas. Tiene unos orificios laterales que dejan salir el humo y una ligera depresión para recoger los líquidos producidos y la grasa del producto a ahumar.
4. Ahora ponga la rejilla con el producto a ahumar sobre la plancha colectora y cierre la tapa. Cuando la tapa está caliente al tacto comienza el auténtico proceso de ahumado y se debe reducir de nuevo la temperatura en aprox. un 50%. Durante el ahumado la tapa debe permanecer lo más cerrada posible. Para conseguir un resultado óptimo del ahumado, no debe escaparse el vapor. Si sale humo de la tapa, la temperatura es demasiado alta y debe reducirse de nuevo. Para un ahumado rápido se recomienda no utilizar un producto demasiado grande para ahumar.
5. Al finalizar el tiempo de ahumado, apague el fuego. Deje enfriar brevemente la sartén con su contenido y retire la tapa tras unos 5 minutos. De esta forma, el humo puede asentarse y penetrar en el producto ahumado.



La duración del ahumado varía dependiendo del grosor del producto a ahumar. Por ejemplo, dos rodajas de salmón (de unos 200 g cada una) requieren, en función del grado de cocción deseado, entre 12 y 20 minutos de ahumado – rosa por dentro unos 12 minutos, bien hecho unos 20 minutos. Para conseguir un sabor ideal, el humo necesita el tiempo suficiente para dotar de aroma al producto ahumado.

En la sartén de ahumar aparecerán después del primer uso manchas oscuras que es posible que permanezcan incluso después de lavarla. Estas manchas surgen tras el proceso de ahumado y otorgan al producto su aroma característico en cada aplicación. No afectan en nada al funcionamiento del producto.

Ya sea pescado, carne, verdura o postres, no hay límites para la variedad de recetas ni para la fantasía cuando realice sus experimentos culinarios.

Visite nuestro sitio web y descubrirá exquisitas recetas para su set de ahumar de ZWILLING J.A. HENCKELS. [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)



Rejilla



Plancha colectora



Accesorios:  
40990-006  
Virutas de ahumar

## **IT** Istruzioni per l'uso dell'affumicatore ZWILLING J.A. HENCKELS

Entrate nell'affascinante mondo dell'affumicatore ZWILLING J.A. HENCKELS e scoprite come è diventato facile affumicare i vostri cibi preferiti. Prima di utilizzare per la prima volta il set per affumicare, leggete attentamente le istruzioni per l'uso per apprezzare appieno la comodità del set ZWILLING J.A. HENCKELS.

### **Affumicare con l'affumicatore ZWILLING Plus**

1. Scaldare la padella del set per affumicare. Per accertarsi di aver raggiunto la temperatura giusta (circa 230 °C), ZWILLING J.A. HENCKELS consiglia il "test delle goccioline": dopo aver immerso in acqua i rebbi di una forchetta, lasciate cadere alcune gocce nella padella. Se, immediatamente dopo, le gocce "saltellano" sulla superficie prima di evaporare, la temperatura è giusta. Se invece le gocce evaporano subito, significa che la padella non ha ancora raggiunto la temperatura necessaria.
2. A questo punto, appoggiate al di sopra dei trucioli la piastra di raccolta, i cui fori laterali consentono la fuoriuscita del fumo. La superficie leggermente concava della piastra consente di raccogliere i liquidi e il grasso dei cibi durante l'affumicatura.
3. A questo punto, appoggiate al di sopra dei trucioli la piastra di raccolta, i cui fori laterali consentono la fuoriuscita del fumo. La superficie leggermente concava della piastra consente di raccogliere i liquidi e il grasso dei cibi durante l'affumicatura.
4. Posizionate quindi la griglia con i cibi da affumicare al di sopra della piastra di raccolta e chiudete il coperchio. Il tempo di affumicatura inizia quando il coperchio incomincia a scaldarsi; a questo punto la temperatura deve essere nuovamente ridotta del 50% circa. Durante il processo di affumicatura, il coperchio deve rimanere chiuso il più possibile. In questo modo si impedisce al vapore di fuoriuscire, garantendo i migliori risultati. Se vedete fuoriuscire del fumo dal coperchio, significa che la temperatura è troppo elevata e deve essere abbassata ancora. Affinché il processo di affumicatura sia più veloce, è consigliabile tagliare i cibi in pezzi non troppo grandi.
5. Una volta trascorso il tempo di affumicatura, spegnete il fornello e attendete circa 5 minuti per fare scendere un poco la temperatura e per consentire al fumo di stabilizzarsi e di penetrare nei cibi. Poi rimuovete il coperchio.

Il tempo di offumicatura varia o secondo dello spessore del cibo. Ad esempio, per 2 tranci di salmone di circa 200 g l'uno, il tempo può variare da 12 o 20 minuti, o secondo dello cottura desiderato: con un tempo di 12 minuti l'interno è ancora rosa, dopo 20 minuti le fette risultano ben cotte. Per apprezzare al meglio il gusto, è necessario un tempo sufficiente affinché il fumo rilasci il proprio aroma al cibo.

Dopo il primo utilizzo, lo pannello per affumicare può assumere una colorazione più scura, che in alcuni casi permane anche dopo il lavaggio. Queste alterazioni del colore sono conseguenza del processo di affumicatura e, l'utilizzo dopo utilizzo, rilasciano ai cibi il caratteristico aroma. La funzionalità del prodotto non viene alterata.

Carne, pesce, verdure, e perfino dolci ... Non ci sono limiti al numero di ricette e alle vostre fantasie nello sperimentazione di nuovi piatti.

Visitate il nostro sito Internet e scoprite idee di ricette deliziose per il vostro affumicatore ZWILLING J.A. HENCKELS. [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)



Griglia



Piastra di raccolta



Accessori :  
40990-006  
Trucioli la piastra

## **NL** Gebruiksaanwijzing voor de ZWILLING J.A. HENCKELS rookset

Maak kennis met de fascinerende rookset van ZWILLING J.A. HENCKELS en ervaar hoe makkelijk roken is. Lees voor het eerste gebruik deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u de ZWILLING J.A. HENCKELS rookset met plezier kan gebruiken.

### **Roken met de ZWILLING Plus rookset**

1. Verwarm de pan van de rookset. Voor het bepalen van de juiste temperatuur (ca. 230 °C), adviseert ZWILLING J.A. HENCKELS de "druppeltest": Laat met behulp van een vork een paar druppels water in de pan vallen. U ziet dat de ideale temperatuur is bereikt, wanneer de druppels al bij het raken van de pan kleine bolletjes vormen, die op het oppervlak "dansen". Als de druppels verdampen, is de juiste temperatuur nog niet bereikt.
2. Verlaag de intensiteit van het fornuis met ongeveer 40% en strooi vervolgens de houtspaanders van ZWILLING J.A. HENCKELS in de pan. Afhankelijk van de gewenste smaak kunt u aan de ook kruiden, thee of specerijen toevoegen. Vul de pan met 2 eetlepels houtpaanders (voor ca. 20 minuten, licht gerookt) of maximaal 3 eetlepels (langer dan 20 minuten, sterk gerookt). Door het verhitten van de spaanders in de pan begint de rook zich te vormen.
3. Plaats daarna de opvangplaat over de houtspaanders. Deze is aan de zijkant voorzien van gaatjes die de rook doorlaten en heeft een holle bovenkant die vloeistof en vet uit het gerookte voedsel opvangt.
4. Plaats bovenop de opvangplaat het rookrooster met het te roken voedsel en sluit af met het deksel. Als het deksel handwarm is, begint de echte rooktijd en moet de temperatuur opnieuw worden verlaagd met ca. 50%. Tijdens het roken moet het deksel zoveel mogelijk gesloten blijven. Zo kan de rook niet ontsnappen en wordt er een optimaal rookresultaat bereikt. Als er rook uit de afgesloten pan ontsnapt, is de temperatuur te hoog en moet die opnieuw worden verlaagd. Om het rookproces te versnellen, wordt geadviseerd om geen grote stukken voedsel te roken.
5. Zet na afloop van de rooktijd het fornuis af. Laat de pan en de inhoud kort afkoelen en verwijder na 5 minuten het deksel. Zo kan de rook inwerken en goed door het voedsel trekken.

De rooktijd is afhankelijk van de dikte van het te roken ingrediënt. Voor 2 moten zalm (van elk ongeveer 200 g) bedraagt de rooktijd 12-20 minuten. 12 minuten, voor een rosé gebakken zalm, 20 minuten voor een doorbakken zalm. Om de perfecte rooksmak te verkrijgen, moet de rook voldoende tijd krijgen om zijn aroma aan het voedsel af te geven.

De rookpan zal na het eerste gebruik donkere verkleuringen hebben, die soms ook na het schoonmaken niet verdwijnen. Deze verkleuringen worden door het rookproces veroorzaakt en geven het gerookte voedsel bij elk gebruik weer het typische rookaroma. Dit heeft geen nadelige invloed op de functie van het product.

Of het nu vis, vlees, groenten of desserts zijn – de variatie van de recepten is grenzeloos.

Bezoek onze website en ontdek heerlijke receptsuggeties voor uw ZWILLING J.A. HENCKELS rookset. [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)



Rookrooster



Ovangplaat



Accessoires :  
40990-006  
Houtspaanders

## **DK** Brugsanvisning til ZWILLING røgesæt

Se det fascinerende ZWILLING røgesæt, og opdag, hvor let det er at røge. Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før du bruger dit ZWILLING røgesæt første gang, for at få størst mulig glæde af det.

### **Røgning med ZWILLING Plus røgesæt:**

1. Opvarm røgesættets pande. For at opnå den rigtige temperatur (ca. 230 °C) anbefaler ZWILLING "dråbetesten": Dryp et par dråber vand på panden med en gaffel. Den ideelle temperatur er opnået, når dråberne danner små kugler, der "danser" ud over overfladen, så snart de rammer panden. Hvis vandet fordampes, har panden endnu ikke den rigtige temperatur.
2. Skru ned for varmen med ca. 40 %, og kom ZWILLING røgsmuld på panden. Afhængigt af den ønskede smag kan du også tilsætte urter, te eller krydderier til spånerne. Kom 2 spiseskefulde røgspåner (i ca. 20 minutter, let røget) eller op til 3 spiseskefulde (mere end 20 minutter, intensivt røget) på panden. Spånerne opvarmes på panden, og røgdannelsen begynder.
3. Sæt derefter opsamlingspladen på panden over spånerne. Den har huller i siderne, som tillader røgen at passere, og en lille fordybning til opsamling af væske og fedt fra røgvarerne.
4. Anbring nu gitterristen med røgvarerne over opsamlingspladen, og luk låget. Når låget er håndvarmt, starter selve røgningstiden, og temperaturen bør igen reduceres med ca. 50 %. Låget skal så vidt muligt forblive lukket under røgningen. Dampen kan ikke slippe ud, og det giver et optimalt røgeresultat. Hvis der kommer røg ud af låget, er temperaturen for høj, og den skal reduceres igen. Det anbefales, at man ikke vælger for store røgvarer til en hurtig røgning.
5. Sluk for komfuret, når røgetiden er gået. Lad panden og indholdet køle kortvarigt af, og fjern låget efter ca. 5 minutter. På den måde kan røgen sætte sig og trække ind i røgvarerne.

Røgetiden varierer alt efter tykkelsen på røgvarene. For eksempel kræver 2 skiver laks (hver ca. 200 g) alt efter det ønskede røgningstrin 12-20 minutter røgetid - indvendigt rosa ca. 12 minutter, gennemrøget ca. 20 minutter. Den ideelle smagsoplevelse forudsætter, at røgen har tid til at afgive sin aroma til røgvarene.

Røgepanden bliver mørk efter første anvendelse, og selv efter rengøringen kan den forblive mørk. Disse misfarvninger skyldes røgningen og giver røgvarene den karakteristiske røgaroma fra gang til gang ved brug. Produktets funktion påvirkes ikke.

Uanset om det drejer sig om fisk, kød, grøntsager eller desserter, findes der utallige opskrifter, og kun fantasien sætter grænser for de kulinariske eksperimenter

Besøg vores website, og se de lækre opskrifter til dit ZWILLING røgesæt.  
[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)



Gitterrist



Opsamlingsplade



Tilbehør :  
40990-006  
Røgespøner

## **RU** Инструкция по применению набора для копчения ZWILLING.

Откройте для себя замечательный набор для копчения от компании ZWILLING, с которым коптить легко и приятно. Чтобы как можно более эффективно использовать набор, перед первым применением набора для копчения ZWILLING внимательно прочтите данную инструкцию.

### **Копчение с помощью набора ZWILLING Plus**

1. Нагрейте сковороду из набора для копчения. Для достижения правильной температуры (около 230 °C) ZWILLING рекомендует провести тест с каплями: вилкой накапайте на сковороду несколько капель воды. Идеальной температурой является та, при которой капли, попадая на сковороду, образуют шарики, «танцующие» по поверхности. Если капли испарились, то нужная температура еще не достигнута.
2. Уменьшите нагрев приблизительно на 40% и положите палочки ZWILLING в сковороду. В зависимости от желаемого вкуса можно также добавить травы, чай или специи. Положите в сковороду 2 столовых ложки палочек (приблизительно на 20 минут для легкого копчения) или до 3 столовых ложек (более 20 минут для интенсивного копчения). После того как палочки в сковороде нагреются, появится дым.
3. ставьте тарелку в сковороду над палочками. Сбоку на ней есть дырочки, через которые проходит дым, и небольшое углубление для жидкостей и жира, стекающих с блюда.
4. Вставьте решетку с продуктами поверх тарелки и закройте сковороду крышкой. Когда крышка станет теплой на ощупь, начнется копчение, и тогда температуру необходимо снова уменьшить на 50%. Во время копчения крышка должна быть по возможности закрытой. Благодаря этому из сковороды не будет выходить дым, и результат копчения будет оптимальным. Если дым выходит из-под закрытой крышки, то температура слишком высокая, и ее нужно уменьшить. Чтобы быстрее закоптить продукт, его размер должен быть небольшим.
5. Выключите плиту по истечении времени копчения. Немного подождите, пока сковорода с ее содержимым остынет, и через 5 минут снимите крышку. Дым осядет и пропитает блюдо.



Время копчения зависит от толщины продукта. Например, для копчения 2 кусков лосося (весом около 200 г) необходимо 12-20 минут в зависимости от желаемой степени копчения: для копчения куска по краям нужно 12 минут, а для копчения куска полностью – 20 минут. Для достижения идеального вкуса дым должен пропитать блюдо в течение определенного времени.

После первого использования на сковороде для копчения появится темный налет, который может остаться и после мытья. Этот налет образуется во время копчения и раз за разом будет наделять ваши блюда характерным копченым ароматом. Он никак не влияет на функциональность изделия.

С данным набором для копчения можно экспериментировать безгранично – используйте его для рыбы, мяса, овощей и десертов, воплощая любые ваши кулинарные задумки.

На нашем сайте можно найти вкусные рецепты с применением набора для копчения ZWILLING. [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)



Решетка



Тарелка



Аксессуар:  
40990-006  
палочки

## ZWILLING tütsüleme seti için kullanım kılavuzu

Büyüleyici ZWILLING tütsüleme seti ile tanışın ve tütsülemenin kolaylıđını keşfedin. ZWILLING tütsüleme setinden daha fazla keyif almanız için, lütfen ilk kullanımdan önce kullanım talimatlarını dikkatlice okuyun.

### ZWILLING Plus tütsüleme seti ile tütsüleme

1. Tütsüleme setinin tavasını ısıtınız. Dođru sıcaklıđı (yakl. 230 °C) yakalamak için ZWILLING "su damlatma testi"ni önermektedir. Tavaya atal yardımıyla bir kaç damla su damlatın. Damlalar tavayla buluşur buluşmaz yuvarlak toplar halinde tavanın yüzeyinde "dans" ediyorsa, ideal sıcaklıđa ulaşıldıđı anlamına gelir. Damlalar buharlaşıyorsa arzu edilen sıcaklıđa henüz ulaşılmamış demektir.
2. Isıyı %40 oranında azaltın ve ardından ZWILLING tütsüleme talaşını tavaya ekleyin. Arzu ederseniz talaşa zevkinize göre bitki, çay ya da baharat ekleyebilirsiniz. 2 yemek kaşığı (yakl. 20 dakika, hafif tütsülenmiş) ya da 3 yemek kaşığına kadar (20 dakikadan fazla, çok tütsülenmiş) tütsüleme talaşını tavaya ekleyin. Tavadaki talaş ısınır ısınmaz duman yükselmeye bařlayacaktır.
3. Son olarak toplama tablasını tavadaki talaşların üzerine yerleřtirin. Toplama tablasının yanlarda bulunan delikler, dumanın çıkmasını sađlarken, hafif derinliđi de, ttslenen malzemeden sızan sıvı ve yađın muhafaza edilmesini sađlar.
4. Őimdi tütsülenmiş malzemeyi yerleřtirdiđiniz ızgarayı toplama tablasının üzerine koyun ve kapađı kapatın. Kapak ılık olduysa, tütsüleme süresi bařlamıştir ve sıcaklık yeniden %50 oranında azaltılmalıdır. Tütsüleme sırasında kapak mümkün olduđunca kapalı tutulmalıdır. Böylece buhar muhafaza edilecek ve ideal bir tütsüleme sonucu elde edilecektir. Duman kapaktan dıřarıya sızarsa, bu ısının çok yüksek olduđu anlamına gelir ve tekrar düřürülmesi gerekir. Daha hızlı bir tütsüleme iřlemi için, ttslenecek malzemenin büyük boyutlarda olmaması önerilmektedir.
5. Tütsüleme süresi tamamlandıktan sonra ocađı kapatın. Tavanın içindekiler ile birlikte kısa bir süre sođumasını bekleyin ve yaklaşık 5 dakika sonra kapađı kaldırın. Böylece duman yatışır ve tütsülenmiş malzeme demlenir.

Tütsüleme süresi tütsülenecek malzemenin kalınlığına göre değişiklik gösterir. Örneğin (her biri yakl. 200 g olan) 2 dilim somon için istenilen pişme seviyesine bağlı olarak 12-20 dakika tütsüleme süresi gerekir. Orta pişmiş 12 dakika, iyi pişmiş yaklaşık 20 dakika. İdeal bir lezzet deneyimi için duman aromasının tütsülenmiş malzemeye geçmesi adına yeteri kadar beklenmelidir.

İlk kullanımdan sonra tütsüleme tavasının renginde koyu renk değişimi görülebilir, hatta bu durum tavayı temizledikten sonra da kalıcı olabilir. Bu renk değişimi tütsüleme sırasında oluşur ve tütsülenen malzemeye kullanımdan kullanıma karakteristik bir aroma katar. Ürünün özelliği bundan herhangi bir şekilde etkilenmeyecektir.

Balık, et, sebze ya da tatlı - bu lezzetleri denerken tariflerin çeşitliliği ve hayal gücünüze hiçbir sınır çizilmemiştir.

İnternet sayfamızı ziyaret edin ve ZWILLING tütsüleme setiniz için lezzetli tarifleri keşfedin. [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)



İzgara



Toplama tablası



Aksesuar :  
40990-006  
Tütsüleme taşı

## JP ツヴィリング スモーカーセット取扱説明書

簡単に燻製を調理できるツヴィリング スモーカーセットで調理の幅が広がります。

ツヴィリング スモーカーセットをお楽しみいただくために、はじめてお使いになる前に使用説明書を注意してお読みください。

ツヴィリングプラス スモーカーセットで燻製を調理

1. スモーカーセットの鍋を熱します。適正温度（約230℃）を特定するために「水滴テスト」を実施することをお勧めします。フォークを使って、水を数滴、鍋に落とします。理想的な温度では、鍋に水滴が落ちるとただちに表面で「踊る」ような小さな球状になります。液滴が蒸発する場合は、適切な温度に達していません。
2. 熱を約40%削減し、ツヴィリング燻製チップを鍋に入れます。お好みに合わせて、チップにハーブ、茶葉、スパイスを加えることもできます。燻製チップをスプーン2杯（約20分間、軽めに燻製する場合）またはスプーン3杯（20分以上、強めに燻製する場合）を鍋に入れます。鍋のチップが加熱され、煙が発生します。

3. 鍋のチップの上にウッドチップ用プレートを置きます。側面に設けられた穴から煙が放出します。プレートは深みがある構造であるため、食材から出る水分や油が落ちません。
4. ウッドチップ用プレートの上に、ラックと食材を置き、蓋を閉めます。蓋が体温程度に温まった時点から、実際の燻製時間が始まります。温度を約50%削減します。燻製中は、蓋をできるだけ開けないでください。蒸気が密封され、理想的な燻製の仕上がりになります。煙が蓋から漏れる場合は、温度が高すぎるので、改めて温度を下げる必要があります。短時間で燻製する場合は、大きすぎる食材を使わないようにしてください。
5. 燻製時間が終了したら、コンロを消してください。鍋と食材を少し冷まし、約5分経ってから蓋を外します。少し時間をおくことで煙が落ち着き、燻製の仕上がりがよくなります。

燻製時間は燻製する食材によって異なります。たとえば鮭の切り身2枚（それぞれ約200g）を調理する場合、ご希望の加熱具合に応じて、燻製時間は12～20分になります。中がピンクの状態に仕上げる場合は約12分、しっかり中まで火を通す場合は約20分調理してください。理想的な風味を得るためには、食材に煙の香りを浸透させるために十分な時間が必要です。

はじめて使用した後は、燻製鍋に色が付着します。場合によっては、洗浄後も色が落ちないことがあります。鍋の着色は燻製調理中に発生するものであり、鍋を使用するたびに食材に特徴的な燻製の香りを付けます。本製品の機能には影響はありません。

魚、肉、野菜、デザートなど、想像力を活かし多彩なレシピをお試しください。

ツヴィリング スモーカーセットのおすすめレシピのビデオは、弊社ウェブサイトをご覧ください：[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)



ラック



ウッドチップ用プレート



40990-006  
燻製チップ

## CN ZWILLING 熏具使用说明书

了解ZWILLING熏具的神奇之处，体验其熏制的便利。首次使用前，请仔细阅读使用说明书，以便能充分发挥产品的功能特性。

### 使用ZWILLING Plus熏具熏制食物

1. 加热熏具的熏烤盘。为确定是否已达到适宜温度（约230℃），ZWILLING建议使用“水滴测试”法：用叉子滴几滴水到熏烤盘上。可通过观察水滴滴落在盘上是否形成一粒粒小球，并在盘面“滚动”来确定是否已达到理想温度。如果水滴蒸发则表示不是合适温度。
2. 将加热火力调低约40%，然后将ZWILLING烟熏料加入熏烤盘中。根据想要的口味，还可在烟熏料中加入香料、茶叶或辛味料。在熏烤盘中加入2茶匙（约20分钟，轻度熏制）或最多3茶匙（20分钟以上，浓熏制）烟熏料。当熏烤盘中的烟熏料被加热便会形成烟雾。
3. 然后将收集盘放在烟熏料上方。熏烤盘侧面有孔，烟气可以通过，盘面略微凹陷，可收集食物渗出的汁液和油脂。
4. 现在将盛放待熏制食物的金属网架放在收集盘上，然后盖上盖子。当盖子微温时，真正的熏制过程开始，因此温度应再次调低约50%。熏制过程中应尽量使盖子保持关闭。确保蒸汽无法逸出可达到最佳的熏制效果。如果烟气从盖子中逸出，则表示温度过高，应再次调低。为实现快速熏制，建议不要使用太多的食物。
5. 熏制结束后，将炉子关闭。让熏烤盘及其内容物短暂冷却，约5分钟后取下盖子。这样可使烟气沉降，使食物入味。

熏制时间视食物的厚度而定。例如，2块鲑鱼（每块约200克），视不同的熟度要求，熏制时间在12-20分钟，熏制到内部呈粉色需要12分钟 - 内部全熟约20分钟。为获得最好的效果，需留出足够时间使烟气渗入待熏制食物中。

首次使用后，熏具将变至深暗色，即使在清洁后也无法去除。这些变色是由熏制过程引起，并在各种制备中赋予食物独特的烟熏香气。产品的功能不会受到影响。。

无论是鱼类、肉类、蔬菜还是糕点 - 在尝试各种美食时，食谱的种类和创意都不会受到限制。

访问我们的网站，了解ZWILLING熏具的美食创意。  
[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)



网架



收集盘



40990-006  
烟熏料



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