

### Sıkça Sorulan Sorular



#### Geleneksel tütsüleme ile The Smoking Gun arasında ne fark vardır?

The Smoking Gun, geleneksel tütsüleme için tamamlayıcıdır. Her türlü yiyecek ve içeceğe uygulanabilen soğuk duman üretir. Elde tutulan kullanımı kolay ve esnek bir cihaz olmasından dolayı dumanlı aromalarla ile son dokunuşu yapmak ya da ürünün içine işlemek çok kolaydır.

#### The Smoking Gun da hangi ağaçlar ve tatlar kullanılabilir?

Tütsüleme bölümüne sığacak kadar küçük olan bütün talaşlar ve diğer tütsüleme malzemeleri kullanılabilir. Kurutulmuş çay yaprakları, baharatlar ve otlar gibi ürünleri kullanarak daha yaratıcı tatlar elde etmeyi deneyebilirsiniz.

#### The Smoking Gun tekniğini uygulamak için en uygun gıdalar hangileridir?

Herhangi bir yiyeceğe ya da sıvıya uygulayabilirsiniz. Tütsülenmiş aroma'dan yararlanarak favori yiyeceklerinizi yeniden keşfedebilirsiniz.



#### The Smoking Gun'ı korumak için en iyi yol nedir?

Periyodik olarak tütsüleme haznesini temizleyin ve sadece kılavuzda belirtildiği gibi kullanın

#### Yiyecek dumana ne kadar süre maruz kalmaya ihtiyacı var?

Bu sizin tercihinize bağlıdır. Genellikle 30-60 saniye. Daha fazla tütsü tadı için, taze duman ile tekrar tütsüleme yapın

#### The Smoking Gun'ı kullanırken izlenecek doğru yol nedir?

Önce tütsüleme bölümüne arzu ettiğiniz talaşı yerleştirin, açık konuma getirin, tutuşturun ve üstü kapalı kabın içerisine dumanı püskürtün. Bu işlem için web sayfamızı ziyaret edip ilgili videoları izleyebilirsiniz.

#### The Smoking Gun™ Kullanma Önerileri:

. Çorbalar	. Sebzeler
. Soslar	. Salatalar
. Başlangıç ve Atıştırmalıklar	. Balıklar
. Kokteyler	. Deniz Mahsulleri
. Etler	. Tatlılar
. Tuzlar	. Baharatlar
. Marinatlar	. Çaylar

