

BGR Начин на употреба ДЪСКА ЗА ОПУШВАНЕ

Дъските за опушване са подходящи за всички газове и на дървени въглища скарите с капаци и пушилници и са идеални за пушене на всякакъв вид месо.

Начин на употреба

Поставете дъската за опушване във вода за около 2 часа - тя трябва да бъде изцяло потопена във вода. Загрейте добре скарата. Поставете дъската директно върху жаравата и я загрейте, докато започне да пуши. След това поставете дъската за пушене в зона за непряко готвене (не директно над пламъците).

Сега храната може да се постави върху дъската за пушене. Затворете капака, за да се развият ароматите.

Грижа

Оставете дъската за пушене да се охлади добре след употреба, ако е необходимо, охладете с малко вода. След това почистете старателно с гореща вода и мек препарат и оставете да изсъхне изправена.

Дъската за пушене е за многократна употреба. Ако е твърде овъглена, препоръчваме да я замените с нова.



Указания по безопасността

Никога не оставяйте грила без надзор! Дъските за пушене са подходящи само за външна употреба. Винаги имайте готов съд с вода. Не гасете огъня, докато дъската все още е на скарата. Първо я свалете с подходяща ръкохватка (ръкавица или щипки за барбекю) от скарата.