

## **EST Kasutusjuhised SUITSUTUSLAUD**

Suitsutuslauad sobivad kaanega gaasi- ja puusöegrillile ning on ideaalsed mis tahes kalaliikide suitsutamiseks.

### **Kasutusjuhised**

Hoidke suitsutuslaua umbes 2 tundi vees – seejuures peab täiesi vee sisse jääma. Eelkuumutage grill korralikult. Asetage laud otse hõõguvate süte kohale ja kuumutage seda seni, kuni see suitsema hakkab. Pärast seda asetage suitsutuslaud piirkonda, kus toimub kaudne küpsetus (mitte otse leekide kohale). Nüüd võib grillitava toidu suitsutuslauale asetada. Sulgege kaas, et aroomid saaksid täies ulatuses esile tulla.

### **Hooldusjuhised**

Laske suitsutuslaual pärast kasutamist korralikult maha jahtuda, vajadusel jahutage vähese veega. Pärast seda puhastage põhjalikult kuuma vee ja õrnatoimelise pesuvahendiga ning jätke püstisesse asendisse kuivama. Suitsutuslaua saab mitu korda kasutada. Kui see on liiga söestunud, soovitame selle uue eksemplari vastu välja vahetada.



### **Ohutusjuhised**

Ärge mitte kunagi jätke grilli järelevalveta! Suitsutuslauad on mõeldud üksnes väliskeskkonnas kasutamiseks. Hoidke alati ühte anumad veega tagavaraks. Ärge mitte mingil juhul kustutage tuld, kui laud on veel grillil. Kõigepealt võtke see vastavate kaitsevahenditega (grillikinnas või -tangid) grillilt maha.