

## **ES Instrucciones de uso**

### **TABLAS PARA AHUMAR**

Las tablas para ahumar son adecuadas para todas las barbacoas de gas y carbón con tapa y ahumadores (*smoker*) y son ideales para ahumar todo tipo de carnes.

#### **Instrucciones de uso**

Sumerja la tabla para ahumar en agua durante unas 2 horas - debe estar completamente cubierta con agua. Precaliente bien la barbacoa. Coloque la tabla directamente sobre las brasas y caliéntela hasta que empiece a humear. A continuación, coloque la tabla para ahumar en una zona de cocción indirecta (no directamente encima de las llamas).

Ahora puede colocar los alimentos sobre la tabla para ahumar. Cierre la tapa, para que los aromas se desarrollen plenamente.

#### **Indicaciones de conservación**

Deje que la tabla para ahumar se enfríe bien después del uso; en caso necesario, rocíela con agua. A continuación, límpiela meticulosamente con agua caliente y detergente suave y déjela secar en posición vertical.

La tabla para ahumar se puede utilizar varias veces. Si está muy carbonizada, recomendamos sustituirla por una nueva.

#### **Indicaciones de seguridad**



¡No deje nunca la barbacoa sin vigilancia! Las tablas para ahumar solo se deben utilizar en el exterior. Tenga siempre a mano un recipiente con agua. No intente nunca apagar el fuego mientras la tabla aún esté en la barbacoa. Retírela primero de la barbacoa con la protección adecuada (guante o tenazas para barbacoa).