

FRA Consignes d'utilisation PLANCHE À FUMER

Les planches à fumer sont idéales pour les barbecues au charbon et au gaz avec couvercle et fumoir et se prêtent parfaitement au fumage de tous les types de viande.

Consignes d'utilisation

Plonger la planche à fumer pendant env. 2 heures dans l'eau, tout en veillant à ce qu'elle soit entièrement immergée. Bien préchauffer le barbecue. Poser la planche directement sur la braise et la chauffer jusqu'à ce que ça commence à fumer. Déplacer ensuite la planche à fumer vers une zone de cuisson indirecte (non directement au-dessus des flammes).

Déposer ensuite les produits à griller sur la planche à fumer. Refermer le couvercle, afin de laisser les arômes se développer entièrement.

Consignes d'entretien

Bien laisser refroidir la planche à fumer après l'utilisation, la passer légèrement sous l'eau si nécessaire. La nettoyer ensuite minutieusement avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux et la laisser sécher.

Une planche à fumer est réutilisable. En cas de forte carbonisation, nous conseillons de la remplacer.

Consignes de sécurité



Ne jamais laisser le barbecue sans surveillance ! Les planches à fumer ne s'utilisent qu'en extérieur. Toujours avoir un seau rempli d'eau à proximité. Ne jamais éteindre le feu tant que la planche se trouve encore sur le barbecue. Retirer d'abord la planche du barbecue à l'aide de gants ou d'une pince à grillade.