

GRC Υποδείξεις χρήσης ΠΛΑΚΑ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ

Οι πλάκες καπνίσματος ενδείκνυνται για όλες τις ψησταριές υγραερίου και κάρβουνου με καπάκι, καθώς και για ψησταριές Smoker και είναι ιδανικές για το κάπνισμα όλων των ειδών κρέατος.

Υποδείξεις χρήσης

Τοποθετήστε την πλάκα καπνίσματος για περ. 2 ώρες στο νερό, φροντίζοντας να βρίσκεται πλήρως μέσα στο νερό. Προθερμάνετε πολύ καλά την ψησταριά. Τοποθετήστε την πλάκα απευθείας πάνω στη θράκα και θερμάνετε μέχρι να αρχίσει να καπνίζει. Στη συνέχεια τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος σε μία ζώνη έμμεσου ψησίματος (όχι απευθείας επάνω από τις φλόγες).

Τώρα μπορείτε να τοποθετήσετε τα τρόφιμα που πρόκειται να ψηθούν πάνω στην πλάκα καπνίσματος. Κλείστε το καπάκι,
Για να μπορέσει να απελευθερωθεί το άρωμα.

Υποδείξεις περιποίησης

Μετά τη χρήση αφήστε την πλάκα καπνίσματος να κρυώσει καλά, ή περιχύστε την με λίγο νερό. Στη συνέχεια πλύντε πολύ καλά με καυτό νερό και ένα ελαφρύ απορρυπαντικό πιάτων και αφήστε την να στεγνώσει όρθια.

Η πλάκα ψησίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί πολλές φορές. Αν έχει καεί πολύ, συνιστούμε να την αντικαταστήσετε με μια καινούρια.

Υποδείξεις ασφαλείας



Μην αφήνετε ποτέ την ψησταριά χωρίς επίτηρηση! Οι πλάκες καπνίσματος ενδείκνυνται μόνο για εξωτερικούς χώρους. Να έχετε πάντα διαθέσιμο ένα δοχείο με νερό. Μη σβήνετε ποτέ τη φωτιά, ενώ η πλάκα βρίσκεται ακόμη στην ψησταριά. Απομακρύνετε την πρώτα από την ψησταριά με την κατάλληλη προστασία (γάντια ψησίματος ή λαβίδα ψησίματος).