

ITA Istruzioni per l'uso **TAVOLETTA PER AFFUMICATURA**

Le tavolette per affumicatura sono indicate per tutti i barbecue a gas, a carbone di legna con coperchio o affumicatori e sono ideali per affumicare tutti i tipi di carne.

Istruzioni per l'uso

Immergere la tavoletta in acqua per circa 2 ore, accertandosi che venga bagnata completamente dall'acqua. Riscaldare bene il barbecue. Disporre la tavoletta direttamente sopra alla brace e riscaldarla fino a quando non inizia a fumare. Spostare quindi la tavoletta altrove per la cottura indiretta (non direttamente sopra le fiamme).

A questo punto si può posizionare il cibo sopra ad essa. Chiudere il coperchio affinché gli aromi possano sprigionarsi completamente.

Istruzioni per la cura del prodotto

Dopo l'uso lasciare raffreddare completamente la tavoletta, eventualmente utilizzando un poco d'acqua. Quindi lavarla con cura con acqua calda ed un detersivo per stoviglie delicato e lasciarla asciugare.

La tavoletta per affumicatura è riutilizzabile. Quando questa risulta eccessivamente carbonizzata, si raccomanda di sostituirla con una nuova.

Avvertenze di sicurezza



Non lasciare mai incustodito il barbecue! Le tavolette per affumicatura sono indicate solo per l'uso all'aperto. Tenere sempre un recipiente pieno d'acqua a portata di mano. Non spegnere in nessun caso il fuoco mentre la tavoletta è ancora sopra al barbecue. Prima toglierla dal barbecue utilizzando una protezione idonea (guanti o pinze per barbecue).