

LT Naudojimo nurodymai
RŪKYMO LENTA

Rūkymo lentos tinka dujinėms ir medžio anglimi kūrenamoms kepsninėms su dangčiu, taip pat rūkykloms, ir yra puikiai pritaikytos įvairių rūšių mėšai rūkyti.

Naudojimo nurodymai

Rūkymą lentą maždaug 2 val. pamerkite į vandenį – vanduo turi ją visiškai apsemti. Kepsninę iš anksto gerai įkaitinkite. Lentą dėkite tiesiai virš įkaitusios vietos ir kaitinkite tol, kol lenta pradės rūkti. Tada rūkymo lentą padėkite į netiesioginio garinimo zoną (ne virš pačios liepsnos).

Tuomet ant rūkymo lentos galima dėti norimą kepti maistą. Uždarykite dangtį, kad iki galo atsiskleistų aromatai.

Priežiūros nurodymai

Po naudojimo rūkymo lentai leiskite gerai atvėsti, jei reikia, nugesinkite nedideliu kiekiu vandens. Paskui gerai išplaukite karštu vandeniu ir švelniu plovikliu ir leiskite išdžiūti vertikaliajoje padėtyje.

Rūkymo lentą galima naudoti daug kartų. Jei ji per daug apanglėja, rekomenduojame ją pakeisti nauja.

Saugumo nurodymai

Niekada kepsninės nepalikite be priežiūros! Rūkymo lentas tinka naudoti tik lauke. Būkite pasiruošę indą su vandeniu. Jokiu būdu negesinkite ugnies, kol lenta dar yra ant kepsninės. Pirmiausia, naudodami tinkamas apsaugos priemones (kepsninės pirštinę arba kepsninės žnyples), nuimkite ją nuo kepsninės.