

PL Wskazówki do użytkowania DESKA DO WĘDZENIA

Deski do wędzenia nadają się do wszystkich grilli węglowych i gazowych z pokrywą jak również wędzarni oraz są idealne do wędzenia wszystkich rodzajów mięsa.

Wskazówki do użytkowania

Włożyć deskę do wędzenia na ok. 2 godziny do wody - musi być ona w niej całkowicie zanurzona. Dobrze nagrzać grill. Położyć deskę bezpośrednio nad żarem i podgrzewać tak długo, aż zacznie się dymić. Następnie ułożyć deskę do wędzenia w strefie z mniejszym żarem (nie bezpośrednio nad płomieniami).

Teraz można położyć na desce składniki do wędzenia. Zamknąć pokrywę, pozwalając tym samym na wyzwianie się aromatu.

Wskazówki do pielęgnacji

Po użyciu dobrze schłodzić deskę do wędzenia, w razie potrzeby poleć niewielką ilością wody. Następnie dokładnie wyczyścić gorącą wodą i łagodnym płynem do naczyń i pozostawić do wyschnięcia w pozycji pionowej.

Deska do wędzenia nadaje się do wielokrotnego użycia. W razie zbyt dużego zwęglenia zalecamy wymianę na nowy produkt.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Nigdy nie pozostawiać grilla bez nadzoru! Deski do wędzenia nadają się wyłącznie do użytkowania na zewnątrz. Proszę zawsze przygotować pojemnik z wodą. W żadnym wypadku nie gasić pożaru, gdy deska znajduje się jeszcze na grillu. Najpierw należy ją wyjąć z grilla korzystając z odpowiedniej ochrony (rękawica do grilla lub szcypce).