

## RO Indicații de utilizare

### Planșă de afumare

Planșele de afumare sunt adecvate pentru toate grilurile cu gaz sau cu mangal care au capac precum și pentru afumători și sunt ideale pentru afumarea tuturor sortimentelor de carne.

#### Indicații de utilizare

Așezați planșa de afumare timp de cca. 2 ore în apă - la aceasta, ea trebuie să fie înconjurată complet de apă. Încălziți bine grilul. Așezați planșa direct deasupra jăriticului și încălziți-o atât timp, până când ea începe să fumege. Plasați apoi planșa de afumare într-o zonă pentru o pătrundere indirectă (nu direct deasupra flăcării).

Acum poate fi așezat produsul de preparat la grătar pe planșa de afumare. Închideți capacul, pentru ca aromele să se poată dezvolta pe deplin.

#### Indicații de întreținere

După utilizare, lăsați planșa de afumare să se răcească complet, iar dacă este cazul, stingeți-o cu apă. Apoi curățați-o bine cu apă fierbinte și detergent delicat și lăsați-o vertical să se usuce.

O planșă de afumare este utilizabilă de mai multe ori. Dacă ea este prea carbonizată, vă recomandăm să o schimbați cu un exemplar nou.

#### Indicații privind securitatea în utilizare



Nu lăsați niciodată grilul nesupravegheat! Planșele de afumare sunt adecvate numai pentru spațiul exterior! Să aveți pregătit întotdeauna un recipient cu apă. Nu stingeți focul niciodată când placa se găsește încă pe gril. Mai întâi luați-o de pe gril cu un mijloc de protecție corespunzător (mănușă pentru gril sau clește pentru gril).