

UK Правила експлуатації ДОШКА ДЛЯ КОПЧЕННЯ

Дошки для копчення підходять для всіх газових грилів та мангалів з кришками та коптильнею і ідеально пристосовані до копчення всіх видів м'яса.

Правила експлуатації

Покладіть дошку для копчення у воду приблизно на 2 години — вона повинна бути повністю покрита водою. Добре розігрійте гриль. Розташуйте дошку прямо над жаром і нагривайте, поки вона не почне диміти. Потім помістіть дошку для копчення в зону для непрямого приготування (не безпосередньо над полум'ям).

Тепер страву на грилі можна розташувати на дошці для копчення. Закрийте кришку, щоб аромат міг повністю розгорнутися.

Рекомендація з догляду

Після використання залиште дошку для копчення добре охолонути і, якщо потрібно, трохи промокніть водою. Потім ретельно очистіть гарячою водою і м'яким миючим засобом і дайте висохнути у вертикальному положенні.

Дошка для копчення призначена для багаторазового використання. Якщо вона занадто обвуглена, радимо замінити її на нову.

Вказівки з техніки безпеки



Ніколи не залишайте гриль без нагляду! Дошки для копчення придатні лише для використання назовні. Завжди тримайте наготові ємність з водою. Не гасіть вогонь, поки дошка ще знаходиться на грилі. Спочатку зніміть її з гриля, застосовуючи відповідний захист (рукавичка або щипці для барбекю).