

PT Instruções de utilização **TÁBUA DE FUMADOS**

As tábuas de fumados são adequadas para quaisquer grelhadores a gás ou lenha com tampa, bem como para defumadores, e são ideais para defumar todo o tipo de carnes.

Instruções de utilização

Coloque a tábua de fumados durante aprox. 2 horas em água. Esta deve ficar totalmente submersa. Pré-aqueça o grelhador. Coloque a tábua diretamente sobre as brasas e aqueça-a até começar a deitar fumo. De seguida, coloque a tábua de fumados na zona de cozimento (não diretamente sobre a chama).

Agora pode colocar os alimentos na tábua de fumados. Feche a tampa para que os sabores se possam desenvolver por completo.

Instruções de manutenção

Deixe arrefecer a tábua de fumados após a utilização e refresque-a com um pouco de água, se necessário. De seguida, lavar bem com água quente e com um detergente suave e deixar secar na vertical.

Uma tábua de fumados pode ser utilizada várias vezes. Caso esteja muito queimada, recomendamos que a substitua por um exemplar novo.

Indicações de segurança



Nunca deixe o grelhador sem supervisão! As tábuas de fumados apenas são indicadas para uso no exterior. Tenha sempre um recipiente com água por perto. Não extinga as chamas com a tábua ainda no grelhador. Primeiro, remova-a do grelhador com uma proteção adequada (luva ou tenaz).