

RU Указания по эксплуатации ДОСКА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

Доски для копчения могут использоваться на всех газовых и угольных грилях с крышками и мангалах. Они идеально подходят для копчения всех видов мяса.

Указания по эксплуатации

Поставьте доску для копчения в воду примерно на 2 часа, при этом доска должна быть полностью погружена в воду. Хорошо разогрейте гриль. Расположите доску прямо над углями и нагревайте ее, пока она не начнет дымиться. Затем поместите доску для копчения в зону для непрямого приготовления блюда (не над пламенем).

Теперь приготавливаемые продукты можно положить на доску для копчения. Закройте крышку, чтобы аромат полностью раскрылся.

Указания по уходу

После использования дайте доске для копчения хорошо остыть, при необходимости, охладите ее небольшим количеством воды. Затем тщательно промойте горячей водой с мягким моющим средством и дайте высохнуть в вертикальном положении.

Доска для копчения подходит для многократного использования. Если доска для копчения слишком обуглилась, мы рекомендуем заменить ее на новую.

Указания по технике безопасности



Никогда не оставляйте гриль без присмотра! Доски для копчения подходят только для использования вне помещений. Всегда имейте наготове емкость с водой. Не тушите огонь, если доска еще находится на гриле. Сначала снимите ее с гриля с помощью соответствующих средств защиты (перчатки или щипцы для гриля).