

Anleitung Grillbrett SMOKY

- Das Grillbrett vor dem Benutzen mindestens zwei Stunden wässern. Für zusätzliche Geschmacksnoten können dem Wasser Bier, Wein, aufgelöstes Salz oder auch Zitronensaft zugegeben werden.
- Danach abtrocknen und auf den heißen Grillrost legen. Dort vorheizen, bis sich leichter Rauch entwickelt.
- Etwas grobes Meersalz, auf das Brett gestreut, ermöglicht, dass das Grillgut nach dem Garen leichter herunter genommen werden kann.
- Nun das vorbereitete Grillgut auf das Brett legen und bei indirekter Hitze garen. Dabei den Deckel des Grills schließen.
- Nach dem Ende der Garzeit das Grillbrett mit einer Grillzange vom Grill herunter nehmen und auf eine feuerfeste Unterlage legen. **VORSICHT HEISS!**
- Nach dem Grillen sollte das Grillbrett mit heißem Wasser von Hand gereinigt werden. Danach vollständig trocknen lassen.
- Abhängig von der jeweiligen Einsatzdauer und Beanspruchung kann das Grillbrett einige Male wiederverwendet werden.

Instructions for use BBQ plank SMOKY

- Soak the BBQ plank in water for at least two hours prior to use. For additional flavor beer, wine, salt or lemon juice can be added to the water.
 - Dry off the plank and place it on the hot grill. Preheat until slight smoke appears.
 - Some coarse sea salt, dredged on the plank, prevents the food from sticking.
 - Now place the prepared food on the plank and cook at indirect heat. Close the lid during cooking.
 - At the end of the cooking time use grill tongs to take the plank off the grill and put it on a fireproof surface.
- CAUTION, HOT!**
- After use clean the plank by hand with hot water. Then leave to dry thoroughly.
 - Depending on the duration and intensity of use the plank is reusable several times.

Instructions d'emploi planchette à grillade SMOKY

- Avant l'utilisation tremper la planchette à grillade dans l'eau pour au moins deux heures. Pour des arômes additionnels de la bière, du vin, du sel dissous ou du jus de citron peuvent être ajoutés.
- Ensuite sécher et placer sur le gril chaud. Y préchauffer jusqu'à ce qu'une fumée légère apparaisse.
- Un peu de sel de mer gros, parsemé sur la planchette, permet que l'aliment à griller peut être enlevé plus facilement après la cuisson.
- Maintenant, placer l'aliment à griller sur la planchette et faire cuire à chaleur indirecte. Entretemps fermer le couvercle.
- Après la cuisson retirer la planchette du grill à l'aide d'une pince à barbecue. La placer sur une surface résistante à la chaleur. **ATTENTION CHAUD!**
- Après l'utilisation nettoyer la planchette à la main avec de l'eau chaude. Ensuite, laisser sécher complètement.
- Dépendant de la durée et l'intensité d'utilisation, la planchette à grillade peut être réutilisée plusieurs fois.

Istruzioni per l'uso tavoletta per barbecue SMOKY

- Prima di utilizzare si prega di bagnare la tavoletta in acqua almeno un'ora prima. Per un sapore più intenso si può aggiungere della birra, vino, sale disciolto o succo di limone.
- Poi si prega di asciugare la tavoletta e postare sulla griglia calda. Si prega di preriscaldare la tavoletta fino che si sviluppa un fumo leggero.
- Un poco di sale marino grosso, spruzzato sulla tavoletta, permette che il cibo da grigliare può essere rilevato più facilmente dopo la cottura.
- Ora postare il cibo da grigliare sulla tavoletta e cuocere a fuoco indiretto. Si può chiudere anche il coperchio della griglia.
- Dopo la fine della cottura rimuovere la tavoletta della griglia con una pinza di barbecue e si prega di postarla su una superficie resistente al calore. **ATTENZIONE CALDO!**
- Dopo l'uso pulire la tavoletta per barbecue a mano con acqua calda. Poi deve asciugare completamente.
- Dipendente della durata e dell'intensità d'uso, la tavoletta per barbecue può essere riutilizzato più volte.

Instrucciones de uso tabla para barbacoa SMOKY

- Antes de la cocción remojar la tabla para barbacoa en agua al menos dos horas. Para sabores adicionales se puede añadir cerveza, vino, sal disuelta o jugo de limón.
- Después secar la tabla y colocarla en la parrilla caliente. Aquí precalentar hasta que un humo leve se desarrolle.
- Un poco de sal marina gruesa, rociada sobre la tabla, permite que el alimento a asar se puede sacar con mayor facilidad después de la cocción.
- Ahora colocar el alimento a asar sobre la tabla y cocinarlo a fuego indirecto. Mientras cerrar la tapa de la parrilla.
- Después de la cocción retirar la tabla de la parrilla con unas pinzas de barbacoa y colocarla sobre una superficie resistente al calor. **PRECAUCIÓN CALIENTE!**
- Después del uso limpiar la tabla para barbacoa a mano con agua caliente. Dejar secar completamente.
- Dependiente de la duración y la intensidad del uso la tabla para barbacoa puede ser reutilizado varias veces.

Gebruiksaanwijzing rookplank SMOKY

- De rookplank voor gebruik ten minste één uur in water laten weken. Voor extra smaken kan aan het water bier, wijn, opgelost zout of ook citroensap worden toegevoegd.
- Daarna afdrogen en op het hete grillrooster leggen. Daar voorverhitten, totdat er zich lichte rook ontwikkelt.
- Door wat grof zeezout op de rookplank te strooien wordt het naderhand afnemen van het grillproduct gemakkelijker.
- Nu het voorbereide grillproduct op de rookplank leggen en bij indirecte hitte garen. Hierbij het deksel van de grill sluiten.
- Als de gaartijd voorbij is de rookplank met een grilltang uit de grill nemen en op een hittebestendige ondergrond plaatsen. **LET OP, HEET!**
- Na gebruik de rookplank met de hand afwassen met heet water. Daarna volledig laten drogen.
- Afhankelijk van de intensiteit tijdens het grillen kan de rookplank meerdere keren worden gebruikt.