120 mm | 220 mm | 120 mm | 220 mm

420 mm

ø510 mm

90 mm

NOUVEAU • NIEUW • NEW

100% LEGNA - LUNGA DURATA - FACILE ACCENSIONE

CARBONELLA DI LEGNA

- > 82% carbone solido, Umidità max 7%, conforme alle norme europee

CONSERVAZIONE:
Conservare in luogo fresco e asciutto

AVVERTENZE

Non lasciare incustodito il barbecue, fino al completo spegnimento delle braci.
Non utilizzare mai benzina, alcool o liquidi simili per accendere il fuoco.
In caso di contatto con gli occhi, lavarsi immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare il medico. Conservare fuori dalla portata dei bambini. Non ingerire. In caso di ingestione consultare immediatamente un medico e mostrargli il contenitore o l'etichetta.
Posizionare il barbecue nei luoghi adeguatamente ventilati, l'intossicazione da monossido di carbonio conduce ad uno stato di incoscienza e può causare la morte per anossia.

22 PAP | DER GRÜNE PUNKT | INVOLUCRO RACCOLTA CARTA

2,5 Kg e

PRODOTTO SOGGETTO A CALO DI PESO NATURALE MAX. 8%

PRODOTTO IN ARGENTINA

BARBECUE

CARBONELLA DI LEGNA
CHARBON DE BOIS
CHARCOAL
MANGAL

2,5 Kg e

ISTRUZIONI PER L'USO

1) Disporre la carbonella sul barbecue formando un mucchietto. Per una più facile accensione aggiungere da 2 a 4 cubi di accendifuoco solido o una giusta quantità di liquido accendifuoco aspettando che sia assorbito dalla carbonella. Accendere con un fiammifero e attendere che la fiamma si propaghi bene, prima di ricoprire con altra carbonella, facendo attenzione a non soffocare la fiamma stessa.
2) Ventilare vigorosamente in modo che tutta la carbonella sia accesa.
3) La carbonella è pronta solo quando la fiamma è spenta del tutto e resta solo la brace (ben rossa per la carne, velata da uno strato di cenere per pesci piccoli, carni delicate e verdure).

Qualche consiglio per la cottura:

- Evitare di cuocere i cibi sulla fiamma, ma accertarsi che questa sia completamente spenta prima della cottura, altrimenti la cottura non risulterà uniforme.
· Aggiungere il sale sulla carne solo al termine della cottura. Il sale estrae l'acqua e le sostanze nutritive dagli alimenti, rendendoli meno saporiti e più stopposi.
· Le verdure alla brace sono più saporite se cotte a temperature basse.
· Prima di cuocere la carne è meglio non togliere il grasso: la mantiene più tenera (e comunque si scioglie durante la cottura)
· Evitare di rigirare continuamente la carne sulla griglia: salsicce, spiedini e bistecche vanno cotti bene prima da un lato e poi dall'altro.
· Per una grigliata leggera e salutare è utile marinare i cibi almeno un'ora prima della cottura: usare aceto/olio/limone con erbe fresche e asciugare la carne o il pesce prima di cuocerli.

BARBECUE

CARBONELLA DI LEGNA

ECOblitz®

NEGRO PANTONE 485 AMARILLO