

Начало работы на гриле (первое использование гриля) PRIMO GRILL

Натуральный древесный уголь. Существует два вида угля для приготовления пищи. Один в виде кусков древесного угля. Другой - брикеты в виде подушечек, спрессованных из угольной пыли. Пользуйтесь только кусковым древесным углем. Уголь складывается жарочную камеру. При горении зола падает на дно гриля. Так как места для золы в гриле не много, то кусковой уголь, производящий намного меньше золы, чем брикеты, выглядит намного предпочтительнее. В отличие от брикетов, он также может создать практически любую требуемую вам температуру.



Процесс производства угля. Натуральный кусковой древесный уголь изготавливается путем сжигания древесины в отсутствие кислорода. В процессе горения из обугленного дерева в воздух выделяются вода, водород, метан и смолы. Таким образом образуется не просто углерод – уголь.

Свойства угля. Так как уголь является древесным углеродом, он весит гораздо легче самой древесины. Он также не содержит смол, которые несут в себе канцерогены типа бензопирена. В отличие от угольных брикетов, натуральный уголь представляет собой - это 100% процентный углерод.

Типы древесного угля. Существует два типа древесного угля. Первый тип - это уголь, произведенный из натуральных кусков дерева. Второй тип - это переработанные древесные отходы. Уголь из древесных отходов горит быстрее, так как исходный материал для его производства изначально содержит меньше влаги на момент производства. Как разжигать уголь 5 Никогда не пользуйтесь жидкостью для разжигания угля. Это придаст вашему блюду нежелательный вкус, впитается в керамику и гарантия на Primo потеряет силу. Существует много других способов разжечь уголь. Вы можете использовать парафиновые блоки для каминов (рекомендовано Primo), электрические зажигалки, пропановые стержни, газовые горелки, травосжигатели и прочее. Готовимся к приготовлению блюд

Как заполнять жарочную камеру? Заполните жарочную камеру углем наполовину, когда готовите в небольших количествах или при относительно невысокой температуре. Используйте

чугунный разделитель жарочной камеры (продается отдельно), когда готовите в одной небольшой секции гриля. Полное заполнение.

Заполните гриль углем на высоту 10 см от верха. Так вы можете готовить в больших количествах или на протяжении длительного времени. Например, ребра медленного приготовления готовятся именно при полной жарочной камере. Загрузка жарочной камеры натуральным кусковым углем. Используйте только натуральный древесный кусковой уголь.

Никаких брикетов! Можете добавить древесную щепу для копчения (фруктовые деревья, пекан и т.д.) если хотите придать продукту приятный аромат. Удаление золы (пепла) и отходов (после первого пользования, если необходимо) Используйте кочергу для помешивания угля, оставшегося от предыдущего пользования грилем. Пепел естественно падает на дно гриля. Потом соберите и выгребите пепел кочергой через нижнее вентиляционное отверстие. Холодный пепел и отходы могут служить отличным удобрением для вашего сада. Полностью откройте вентиляционные отверстия. Это позволит создать хороший поток воздуха при разжигании гриля.

Разжигание угля. Для наполовину заполненного гриля поместите одну-две спички Primo QuickLights в середину угольной кучи. Для полного гриля используйте две-три спички. Можно также использовать трубу – разжигатель или электрический (с особой осторожностью) разжигатели. Закройте крышку. Убедитесь, что уголь загорелся и оба – верхнее и нижнее – вентиляционные отверстия открыты. Вставьте решетки. Подождите несколько минут, откройте крышку и вставьте решетки для готовки. Закройте крышку.

Наблюдайте за термометром. Следите за термометром. Когда температура в гриле достигла нужного уровня, частично закройте вентиляционные решетки, чтобы поддерживать необходимую температуру. Внимание! Будьте осторожны открывая крышку. В редких случаях горящий уголь, при нехватке кислорода, может создать вспышку огня. Для предотвращения этого слегка приоткройте крышку, выдержите паузу и только потом полностью откройте, позволив углю получить кислород.

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР | WWW.BBQ-SHOP.COM

