

A M I C A nooit in gesloten ruimtes gebruiken!! **Gebruik advies / tips van Mr. Curd :**

Een ¾ uur-1uur, voor genodigden aan tafel gaan, steekt U best de barbecue als volgt aan. Dit kan best buiten doen. Het aanmaken gebeurt wel best zonder dat er mensen eromheen zitten..Nooit gebruiken in gesloten ruimtes, + in goed geventileerde ruimtes moet U zeker een aantal regels in acht nemen...!!!! Zoniet niet doen!



BARBECUE OP DE TAFEL, S A M E N GENIETEN!

- 1/ water in de kuip tot +/- 1 cm onderluchtgaten.
- 2/ binnen inox kuipje erin hangen
- 3/ Barbecook aanmaak gel tot aan de lucht haten. (+/- 1/3 fles)
- 4/ binnen rooster erop
- 5/ cook chips op binnen rooster, bijna vol +/- 1/3 zak tot ½ zak?
- 6/ Een beetje links en rechts binnen rooster vrijmaken, voor met stekje gel aan te maken...dit is een traag werkende gel, dus stekje even tegen gel aanhouden, tot dat je duidelijk vlamkes ziet...
- 7/ na 2-3 minuutjes dansende vlammetjes vergroten, verschoven kooltjes terug open leggen, zodoende dat binnen kuipje mooie vol met kooltjes is, zodoende dat je straks de buiten rooster kan opleggen..
- 8/ het duurt ongeveer ½ uurtje dat de vlammetjes(gel opgebrand is)branden, gezellig kampvuurtje zonder rook! (vuur zonder rook!) maar toch wachten tot kooltjes mooi wit branden om te grillen.
- 9/ Dit lukt na +/- 3/4 uur-1uur, dan buiten rooster erop leggen, en je kunt grillen, je kan dan best een klein beetje fijne vuurkruiden op doen, geeft een aangenaam Provence geur, sfeer... vanaf dat moment zeker 1.5 uur bakkracht, na 1.5 uur begint temperatuur af te nemen...genoeg nog voor hapjes, dessert enz.....Binnen na het bakken adviseren wij van de barbecue dan buiten laten doven...ook aanmaken kan binnen, maar adviseren, als je de mogelijkheid hebben buiten aan te maken, dit dan ook buiten aantemaken, en eens mooie witte kooltjes, dan pas binnen te nemen, wat fijne vuurkruiden en gezellig barbecueën. Na 3/4 uur spreek ik van hapjes te starten..nog een +/- 15 minuutjes bij en je

grilt zeker steaks...het is vuur, telkens zul je verschillende resultaten zien..indien je vaststeld, dat als de gel uitgebrand is, dat er zone(s) nog niet aan zijn, lag je de niet aan kooltjes, op de kooltjes die aan zijn..na 10 minuutjes, zul je vermeld staan, welke hitte de kooltjes geven, dan verdeel je terug de kooltjes over de volledige oppervlakte..buiten rooster er op en grillen maar!

10/ Wij adviseren van toch met regelmaat eens de rooster, en of het grillplaatje te reinigen, na verloop van tijd zou het aanbaksel aan de rooster of bakplaat toch voor eventueel rook kunnen zorgen, heet onder de kraan is dit in een fluit van een cent gebeurd.. **TOCH NOG EVEN DIT :**

Het is een prachtig product, maar het blijft een barbecue d.w.z. dat er voorzichtig met vet of marinades moet omgesprongen worden want vet en/of olie op hete kolen geven rook.

Met het meegeleverde grillplaatje (wordt op het braadrooster gelegd) kan het vet niet op de kooltjes druppen. Ook gemarineerde gerechten kunnen rook geven ... buiten stoort dit niet, maar in goed geventileerde ruimtes wel, daarom adviseren we om zoveel mogelijk de grillplaat te gebruiken en het tussendoor even snel af te wassen als het wat verzadigd geraakt. Het grill plaatje pas opleggen als de kooltjes mooi wit zijn, anders versmacht het vuur, eens mooi aan, dan pas de grillplaat op de rooster plaatsen **Website : www.curd.keurslager.be**

Wat de bereidingen betreft, kan u zowel grotere stukken vlees of kleine hapjes bereiden (bv schijfjes grillworst op een stokje, gourmetschotel, stukjes vis op een stokje..dit laatste best gemarineerd,vis is sappiger gemarineerd op grill plaatje, nu en dan wat vuurkruiden erop, geeft net dat extra barbecue sfeer...aroma uit de Provence..

Zeer belangrijk is altijd het toestel enkel gebruiken met een goede **luchtventilatie** (via venster of deuren) zodat er nooit sprak kan zijn, van gebruik in gesloten ruimte! Verse lucht moet aangevoerd worden. Alles is natuurlijk afhankelijk van de grootte van de ruimte en het aantal toestellen dat in gebruik is. We raden af om het toestel enkel voor de gezelligheid verder te laten branden. Tenzij er zeker genoeg ventilatie is...

Wij adviseren zeker, voor in open ruimtes gebruik : de Barbecook speciale ontwikkelde Cook chips

(bamboe):..geen rook bij aanmaken.+/-45minuten aanmaak, maar .baktijd 1u30

zeker..tot 2u.... Tijdens gebruik, terwijl vuur nog optimaal is, kun je zeker nog kooltjes bijvoegen, zodoende dat je uren lang kunt genieten van het grillplezier met de cookchipseens nieuwe kooltjes bij, dan +/-20 minuut wachten en je bent terug vertrokken. Als je grillplaatje gebruikt, en daarna verder wil op rooster, ook daar wat tijd, zuurstof geven. Als je lang (vb 1 uur) **grill plaatje gebruikt** hebt, en je wilt verder grillen op rooster (puur vlees), zijn de kooltjes wat afgeremd, neem plaatje af, en met nodige zuurstof, tijd(10minuutjes), komen de kooltjes terug op volle toeren, om dan verder op grill rooster verder te grillen.,... **Succes... een Hollandse vriendin vertelde ons...wat hebben we het toch goed samen rond de amica © Succes, gr Mr.Curd.**