



GRILLUX

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ СО СЛИВАМИ



Инструкция

- Для приготовления маринада смешайте перец чили, тмин, сахар, перец, соль.
- Порезьте мясо и обвалите его в маринаде.
- Сливы разрежьте на четыре части и насадите на шампуры вперемешку с мясом или положите на решетку для гриля.
- Готовьте на мангале. Обжарьте мясо с двух сторон до готовности. Затем обмажьте его желе из смородины и готовьте по 30 секунд с каждой стороны.
- Подавать с желе из смородины в качестве соуса.



GRILLUX
товары для туризма и отдыха

ПЕРВОКЛАССНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ОГНЕ

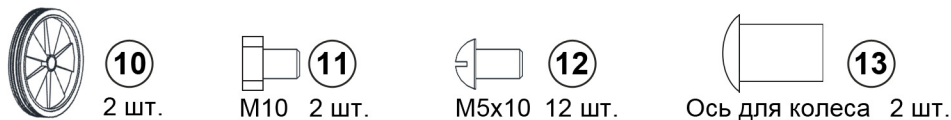
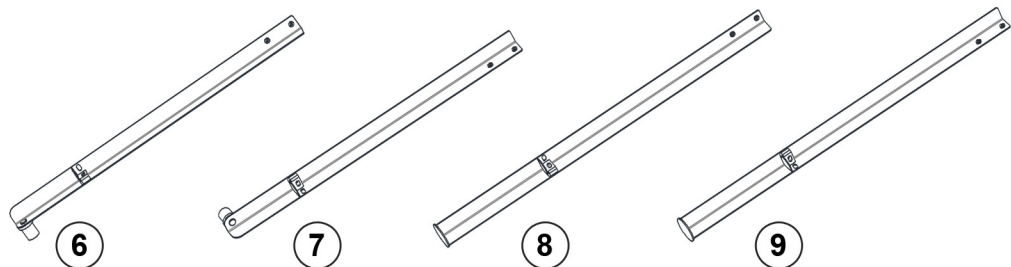
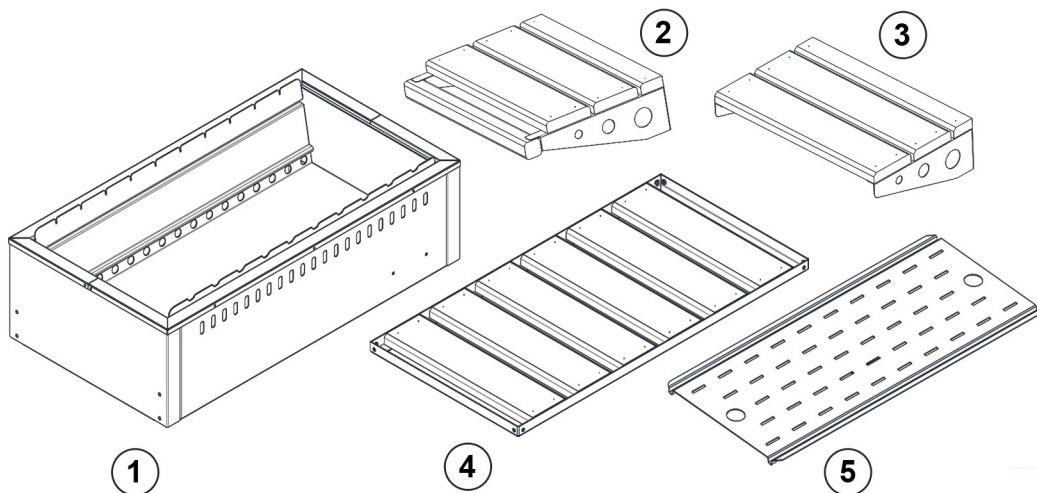


МАНГАЛЫ
ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

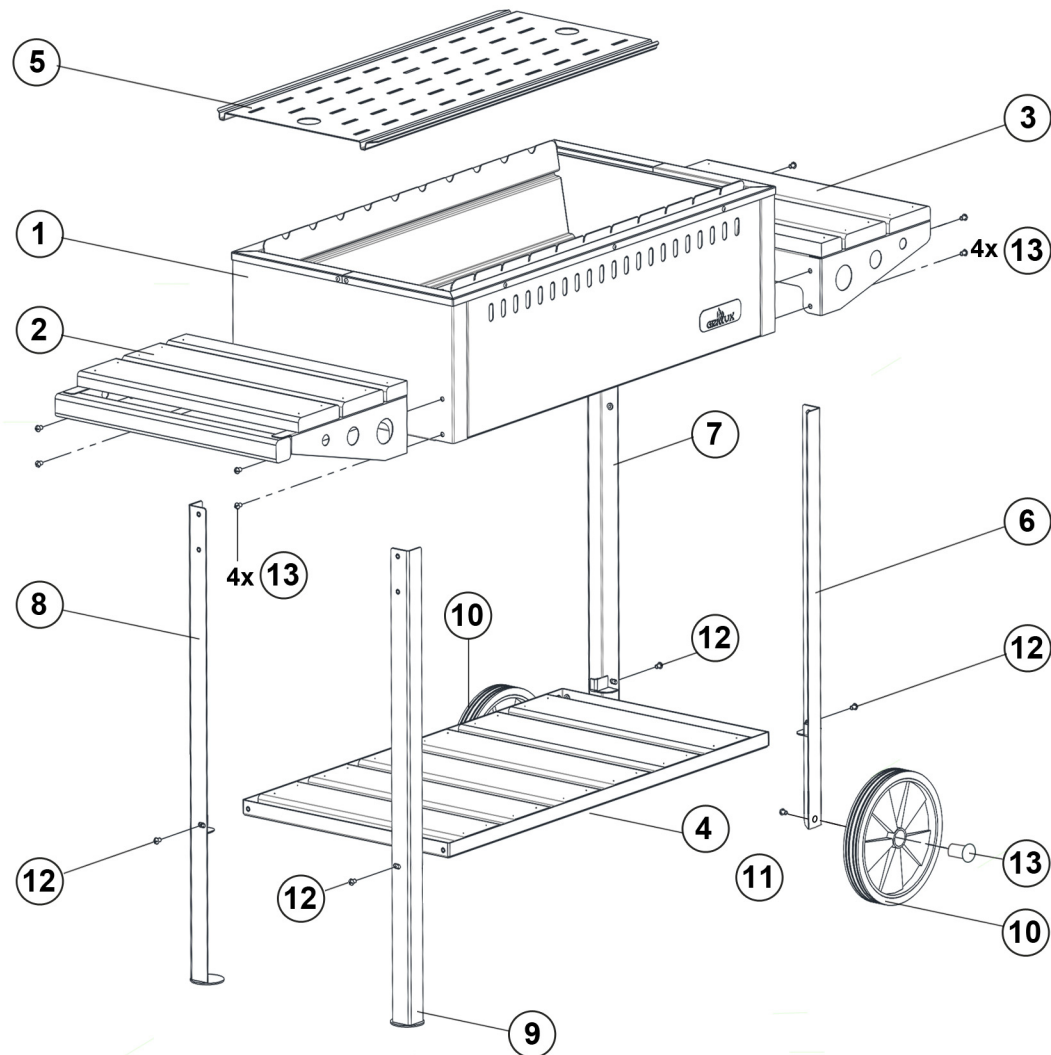
БОЛЬШОЙ АССОРТИМЕНТ
МАНГАЛОВ, ГРИЛЕЙ И КОПТИЛЕН

www.grillux.ru

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ МАНГАЛА «MASTER»



- 1 При фиксации используйте соответствующие отверстия в жаровне, ножках и полках мангала, винты (в комплекте)
- 2 Прикрепите колёса 10 к соответствующим ножкам 6 и 7, крепко зафиксировав их с помощью крепежного болта M10 11 и оси для колеса 13
- 3 Закрепите ножки 6, 7, 8, 9 и боковые полки 2 и 3 к углам жаровни 1 с внешней стороны. Для фиксации используя винты M5x10 12 и крестовую отвёртку. Полка с ручкой 2 должна находиться с противоположной стороны, чем ножки с колесами 6 и 7



- 4 Прикрутите нижнюю деревянную полку 4 к ножкам мангала 6, 7, 8, 9, используя отвертку и винты M5x10 12
- 5 Поместите колосник 5 в жаровню мангала 1
- 6 Проверьте затяжку всех винтов, при необходимости подтяните. Мангал собран и готов к работе
- 7 Перед первым использованием необходимо обжечь жаровню деревянными углями в течении часа (без приготовления пищи)