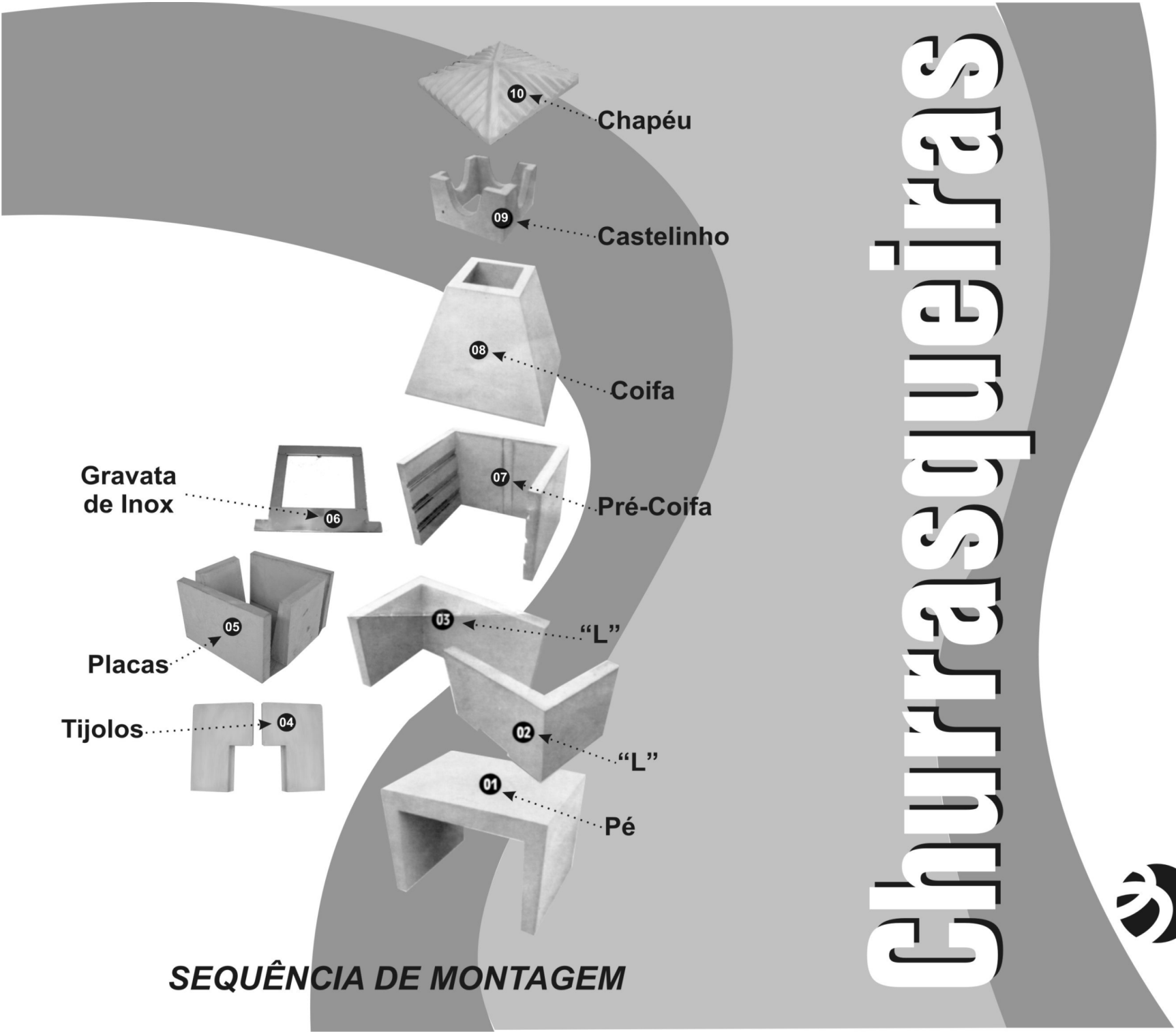

SEQUÊNCIA DE MONTAGEM

Churrasqueiras

BEGNAMI
CHURRASQUEIRAS
Leme-SP

www.begnami.com.br

MANUAL DE MONTAGEM E UTILIZAÇÃO

• PRIMEIRO AQUECIMENTO

Ascenda a sua churrasqueira da maneira que preferir usando álcool liquido ou álcool em gel use aproximadamente 1,5 KG de carvão, e mantenha seu aquecimento por 3 horas, em fogo baixo.
Repita esse procedimento por mais 2 dias consecutivos, estes procedimentos são indispensáveis pois completara o processo de "cura" da sua churrasqueira.

Obs.: Deixar o carvão virar brasa. Nunca encher sua churrasqueira de carvão, lenha ou gravetos ou qualquer outro tipo de material inflamável, pois isso provocará trincas na sua estrutura.

• AQUECIMENTO PARA O USO.

Fabricada em concreto refratário. Elas podem ser revestidas com tijolos, pedras, texturas, materiais cerâmicos etc.
Use massa refratária para unir as peças.

ATENÇÃO: NUNCA APAGUE SUA CHURRASQUEIRA COM ÁGUA.

O surgimento de pequenas fissuras é considerado normal, visto que não influi na parte estrutural ou operacional da churrasqueira.

10 DICAS PARA UM BOM CHURRASCO

1. A carne deve ser selada, ou seja, tostada rapidamente em toda a superfície para que os sucos permaneçam nela.
2. Comece a grelhar a carne na parte mais quente da churrasqueira, tostando de todos os lados. Depois, na parte do braseiro menos intenso, asse-a até chegar ao ponto desejado.
3. O ponto da carne é uma escolha pessoal, sendo que para alguns cortes existem pontos mais adequados. A melhor dica é respeitar o ponto de cada tipo de carne, para que ela não fique dura e ressecada.
4. Para descobrir o ponto da carne sem cortar, pressione-a com as costas de um garfo. Regra geral: quanto mais macia, menos passada,; quanto mais firme, mais passada.
5. Nas carnes em postas, não saia do lado da churrasqueira em hipótese alguma. Se descuidar, passa do ponto.
6. A brasa é linda, mas traiçoeira: pode apagar ou, se pingar gordura derretida virar labareda e queimar a carne.
7. Para apagar o fogo de vez, use as cinzas do churrasco anterior.
8. Para reavivar a chama, basta mexer um pouco comum pedaço de pau, que a cinza cai e a brasa fica mais forte.
9. Carnes marinadas devem ser regadas com o molho do tempero durante o preparo. As que forem temperadas com sal grosso devem ter o excesso removido antes de serem colocadas na grelha.
10. Não salgue carnes com antecedência. O sal facilita a exsudação, tornando a carne mais seca.

BEGNAMI
CHURRASQUEIRAS