



🔥 INSTRUCCIONES DE USO BANDEJA DE CARBÓN DE CHIMENEAS EL CHALET.

1. Coloque la bandeja de carbón, directamente encima de los quemadores o en las pestañas internas de asador.
2. Agregue una capa uniforme de carbón vegetal o briquetas dentro de la bandeja. **No la sobrecargue.** Ya que altas temperaturas pueden quemar los alimentos o no permitir que la parrilla de asar se acomode correctamente.
3. **Importante:** Los quemadores de gas **no encenderán el carbón de forma directa. NO PRENDA EL GAS BAJO LA BANDEJA**, esto provocará daños en la bandeja que no entran como garantía del producto.
4. Encienda el carbón con el método que más le guste (briquetas de encendido, volcán con aceite etc...)
5. Una vez el carbón comience a encenderse y presente brasas, acomode la parrilla de asar sobre el espacio de la bandeja
6. Cocine normalmente disfrutando del auténtico sabor y aroma que proporciona el carbón.

⚠️ Recomendaciones importantes

- Esta bandeja **no convierte el quemador de gas en un quemador de carbón**; únicamente permite contener el carbón de forma segura dentro del asador.
- Utilice únicamente carbón vegetal o briquetas de buena calidad.
- No agregue líquidos inflamables para encender el carbón mientras la bandeja esté instalada en el asador.
- Espere a que la bandeja y el carbón se enfríen completamente antes de retirar las cenizas o manipular el producto.
- Utilice siempre el producto en áreas bien ventiladas y siguiendo las recomendaciones del fabricante de su BBQ.

💡 **Consejo:** Para obtener el mejor sabor, permita que el carbón alcance un color grisáceo antes de comenzar la cocción. Esto garantiza una combustión más uniforme y reduce la generación de humo excesivo.