



## **Betreft:** Instructie gebruik Oklahoma Country Smoker Buitenkeuken



Beste Klant,

Van Harte gefeliciteerd met uw aankoop van de Oklahoma Country smoker Buitenkeuken. Gegarandeerd een aanschaf die u vele jaren van kook plezier zullen geven.

Om te beginnen is het belangrijk om de Oklahoma eerst goed warm te stoken zonder de thermometers. Dit zodat de verf goed in hard en de Oklahoma van binnen schoon brand. Schroef daarna de wartel van de thermometer een beetje los en draai hem in het schroefdraad op de plek van de Smoker.

Gebruik in het stook compartiment hout, briketten, kolen of hout snippers.

Om te roken kunt u hout snippers gebruiken aangestoken met een eier doos of karton of waxine aanmaak blokjes. Gebruik bij het roken geen petroleum houdende aanmaakblokjes, vanwege de invloed van de smaak.

Ook in het rook compartiment kunt u barbecueën net als in het horizontale compartiment. De warmte van het stook compartiment wordt samen met de rook door de Oklahoma via de schoorsteen naar buiten gevoerd. Het hout is daarom ook mede bepalend voor de smaak van het vlees. Het beste resultaat is met fruitbomen/eiken, essen of beuken hout.

Het barbecueën en koken met de Oklahoma is een echte ontdekkingsreis die u telkens weer zal verrassen. Op internet zijn tal van forums en recepten te downloaden.

Wij wensen u dan ook veel kook genot met deze Oklahoma Country Smoker Buiten keuken

### **Garantie:**

Onze garantie op de Oklahoma is 1 jaar op onderdelen m.u.v. Fysiek toegebrachte schades.

Wij geven 20 jaar garantie op doorroesten van de body van de Oklahoma (indien voorzien van beschermhoes of regelmatig behandeld met lijnolie).

### **Onderhoud Oklahoma:**

- 1) Poets of smeer hem in met een doek of kwast met lijn olie.
- 2) Maak zo nu en dan de toren en grill gedeelte schoon.
- 3) Verwijder na gebruik (afgekoeld) het as uit de brand unit