

Sazone su ahumador de pellets

Escrito por Adraemond - 09/07/2021 16:15

barbacoas de pellet

Antes de hacer nada, necesitamos sazonar el ahumador. Este es un paso crucial para cualquier tipo de fumador nuevo y ayuda a protegerlo de los efectos negativos del uso continuo a largo plazo. La premisa básica es aplicar aceite de cocina a las rejillas y al interior de la cámara y luego llevar al ahumador a un "recorrido en seco" sin comida. Esto cocinará el aceite en las superficies internas del ahumador, formando una capa protectora a través de él.

Una vez que lo haya sazonado, deje que el ahumador se enfríe y descanse durante al menos 24 horas antes de usarlo correctamente.

=====