



CARBÓN DE QUEBRACHO BLANCO PREMIUM -SELECCIONADO A MANO-

PREMIUM WHITE QUEBRACHO CHARCOAL -HAND SELECTED-

INSTRUCCIONES PARA EL MANEJO SEGURO Y EFECTIVO DE CARBÓN DE QUEBRACHO BLANCO PREMIUM

PRECAUCIÓN IMPORTANTE

Una vez que los carbones están encendidos y listos para usar, **NO LAS GOLPEE CON LA PALA**. Los carbones de quebracho blanco de alto rendimiento son delicados y pueden deshacerse en polvo si se golpean, lo que puede afectar su rendimiento y seguridad.

INSTRUCTIONS FOR SAFE AND EFFECTIVE HANDLING OF PREMIUM WHITE QUEBRACHO CHARCOAL

IMPORTANT CAUTION

Once the charcoal are lit and ready to use, **DO NOT HIT THEM WITH THE SHOVEL**. White quebracho charcoal are delicate and may crumble into dust if hit, which may affect their performance and safety.

CARBÓN DE QUEBRACHO BLANCO PREMIUM PREMIUM WHITE QUEBRACHO CHARCOAL



Instrucciones para mover los carbones

Para ajustar la posición de los carbones bajo la parrilla, utilice un **ATIZADOR DE CARBÓN**. Con el atizador, mueva suavemente las briquetas hacia la posición deseada. Evite golpear, presionar o raspar las briquetas con la pala o cualquier otro objeto.

Instructions for moving charcoal

To adjust the position of the charcoal under the grate, use a **CHARCOAL POKER**. Using the poker, gently move the briquettes to the desired position. Avoid hitting, pressing or scraping the briquettes with the shovel or any other object.

Recomendaciones adicionales

- Utilice guantes para proteger sus manos del calor.
- Mantén una distancia segura de las briquetas encendidas.
- No dejes las briquetas sin supervisión.
- Asegúrate de que la parrilla esté limpia y libre de obstáculos antes de usar los carbones

Additional Recommendations

- Use gloves to protect your hands from the heat.
- Keep a safe distance from lit briquettes.
- Do not leave briquettes unattended.
- Make sure the grill is clean and free of obstacles before using charcoal.

Beneficios de seguir estas instrucciones

Al seguir estas instrucciones, podrás aprovechar al máximo el poder calórico de los carbones PAMPA GRILL, logrando una cocción pareja y uniforme que resalta todo el sabor al campo argentino. Disfrutarás de:

- Una cocción óptima y consistente
- Un sabor auténtico y intenso
- Una experiencia de cocina segura y eficiente

Benefits of following these instructions

By following these instructions, you will be able to take full advantage of the calorific value of PAMPA GRILL charcoal, achieving even and uniform cooking that brings out all the flavor of the Argentine countryside. You will enjoy:

- Optimal and consistent cooking
- Authentic and intense flavor
- A safe and efficient cooking experience