Foro de economía y estilo de vida - foro.preguntasfrecuentes.net - Foro de economía y estilo de vida

Generado: 31 October,	2025,	20:13
-----------------------	-------	-------

dazone su anumador de penet	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.

\_\_\_\_\_\_