



Grillcorp
Pasión por las parrillas

CILINDROS PARRILLEROS

Pitmaster



MANUAL DE USUARIO

Preparar deliciosas recetas con choncho, cordero, y pollo hechas al cilindro ya no será tarea difícil. Encienda el carbón, coloque la carne sazonada y deje que las brasas se encarguen de lo demás, conviértase en todo un experto y obtenga carnes crocantes y bajos en grasa, ya sea en su patio, terraza o al aire libre, todo esto gracias a la nueva línea de cilindros que Grillcorp trae para ti.

Estructura del cilindro	Accesorios del cilindro
 <p>Tapa Con chimenea tipo mariposa.</p>	 <p>Ganchos La cantidad de ganchos depende del tamaño del cilindro</p> <p>Mini: x4 Chico: x6 Mediano: x8 Grande: x12</p>
 <p>Cuerpo Los cilindros chico, mediano y grande tienen 2 puertas. El cilindro mini cuenta con 1 puerta.</p>	 <p>Aro Sirve para colgar las carnes junto con la ayuda de los ganchos.</p> <p>Todos los tamaños: x1 *Aro mini tiene 3 compartimientos</p>
 <p>Base Con ruedas disponible para cilindros mediano y grande. Sin ruedas disponible para cilindros chico y mini.</p>	 <p>Parrilla Hecha con varillas niqueladas.</p> <p>*No disponible para cilindro mini.</p>  <p>Carbonera Para encender el carbón.</p> <p>Todos los tamaños: x1</p>

¿Cómo curar el cilindro?

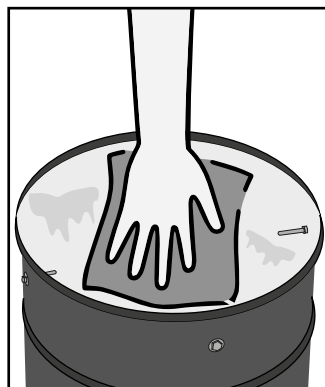
Curar el cilindro es muy sencillo, solo debes seguir esta recomendación:

Agregar una buena cantidad de aceite a un paño completamente limpio.

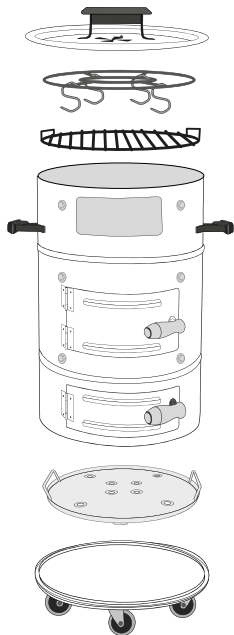
Pasar el paño con aceite por toda la pared interna del cuerpo del cilindro.

¡Listo! ya puedes usar tu cilindro.

Recuerda hacer este procedimiento cuando aún no has usado el cilindro o cuando este completamente frío.



¿Cómo montar el cilindro?



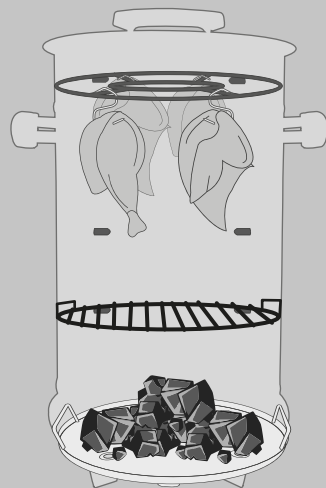
Armar el cilindro es muy fácil:

Coloca sobre el piso la base y sobre ella coloca la carbonera.

Asegúrate que el cuerpo encaje perfecto en la base, luego, por arriba, coloca la parrilla (no disponible para cilindro mini) y haz que esta pose sobre los pernos.

Coloca el aro sobre los pernos que se encuentran en la parte de arriba. Los ganchos colócalos en el aro.

Por último, coloca la tapa y listo, ya tienes tu cilindro armado para poder usarlo.



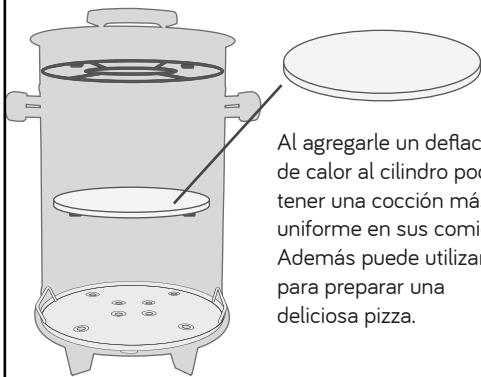
Vista interna referencial del cilindro armado en funcionamiento.

*No considerar la parrilla para cilindro mini.

Aumenta la funcionalidad usando estos accesorios

Deflector de calor

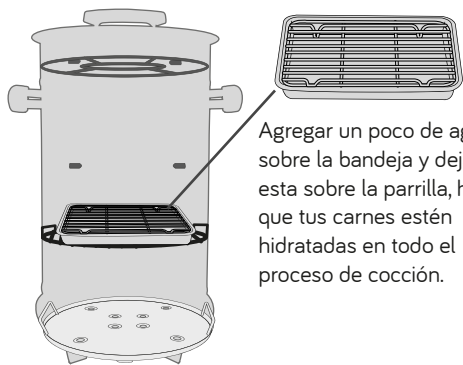
disponible para cilindros mini



Al agregarle un deflector de calor al cilindro podrá tener una cocción más uniforme en sus comidas. Además puede utilizarlo para preparar una deliciosa pizza.

Bandeja y rejilla

disponible para cilindros chico, mediano y grande



Agregar un poco de agua sobre la bandeja y dejar esta sobre la parrilla, hará que tus carnes estén hidratadas en todo el proceso de cocción.



Amplia tu experiencia parrillera con todo lo que traemos para ti.

¿Cómo encender el carbón?

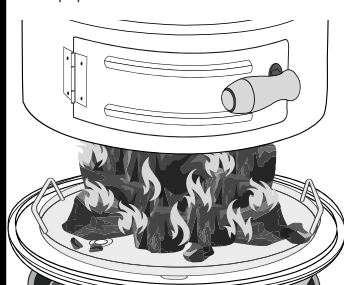
Amar sobre la carbonera una pirámide de carbón dejando un espacio vacío en el centro.



Colocar uno o dos mecheros (dependiendo la cantidad de carbón a utilizar) dentro de la pirámide de carbón y esperar que este encienda.



Una vez encendido, colocar el cuerpo del cilindro y cerrar para precalentar el equipo.



Importante: no sobrepasar la capacidad máxima de carbón recomendada de acuerdo al tamaño de su cilindro. No apegar el carbón encendido a las paredes del cilindro, esto podría causar cambios físicos en el equipo.

Capacidad de carbón de acuerdo al tamaño del cilindro.

CILINDRO
MINI **1.5 KG.**
CARBÓN



CILINDRO
CHICO **2 KG.**
CARBÓN



CILINDRO
MEDIANO **3 KG.**
CARBÓN

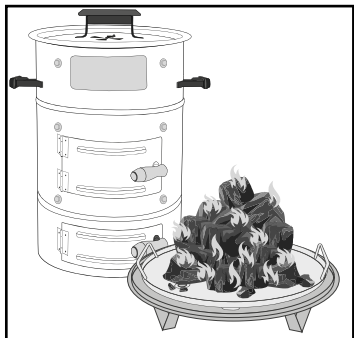


CILINDRO
GRANDE **4 KG.**
CARBÓN



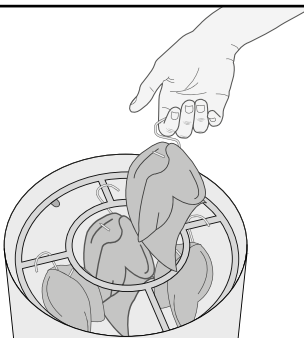
*Cantidad aproximada para 2 horas de cocción a una temperatura media.

¿Cómo utilizar el cilindro?



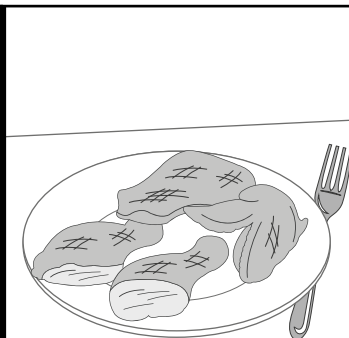
Paso 1

Encender el carbón sobre la carbonera, sin sobrepasar la capacidad recomendada dependiendo el tamaño del cilindro, luego encajar el cuerpo en la base, tapar y dejar precalentar.



Paso 2

Ensartar la carne en los ganchos, colocarlos alrededor del aro sin amontonarlo y cerrar. No sobrepasar la capacidad de pollo o carne ya que puede que la cocción no sea uniforme.



Paso 3

Según indique su receta el tiempo de cocción, retire la carne o pollo del cilindro, retire los ganchos, sívalo y disfrute su comida.

Recomendación

Se recomienda utilizar guantes para altas temperaturas al retirar los ganchos del cilindro.

¿Cómo guardar el cilindro?

Para una larga vida de tu cilindro sigue estas recomendaciones:

- Limpiar el interior de manera suave, con un paño, después de cada uso.
- Lavar los accesorios con agua y detergente para quitar la grasa y residuos de comida, guardarlos completamente secos.
- Al terminar de usar el producto dejar que el carbón se apague de forma natural. **NO** echar agua directamente al carbón ni al producto.
- Guardar el producto limpio y seco, bajo sombra y cubierta con una funda (no incluida).

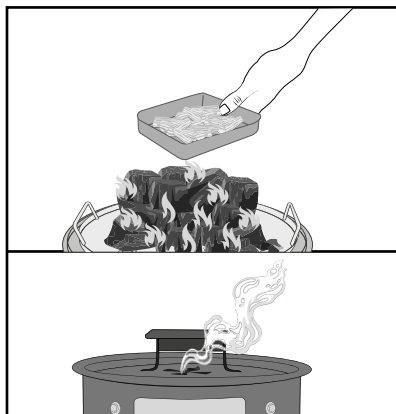


*La funda se vende por separado.

¿Cómo ahumar en el cilindro?

Ahumar en el cilindro es muy fácil, necesitarás adicionalmente astillas para ahumar.

- Coloca las astillas para ahumar sobre las brasas, ya sea directamente o con un recipiente para astillas.
- Acomoda la carne que desees ahumar.
- Tapa el cilindro, dejando abierta la chimenea de mariposa.
- A los pocos minutos verás tu cilindro ahumar. solo debes esperar el tiempo que indique tu receta y listo, tus carnes estarán ahumadas.



Para una mejor experiencia parrillera, utiliza nuestras astillas ahumadoras Humos encuéntralas en sus diferentes aromas.



 Grillcorp

 @grillcorpperu

www.grillcorp.com.pe

Variedad	Ahumado	Sabores	Ideal
Espinillo	Intenso	-Fuerte sabor a madera -Sabroso	Carne vacuna
Nogal	Semi intenso	-Robusto -Estilo Bacon	Carne vacuna,cerdo y pollo
Olivo	Medio	-Tierra y miel	Carnes rojas, pollo, pizza, pescados y vegetales
Manzano	Suave	-Dulce -Frutal -Sutil	Cerdo, cortes premium, aves y vegetales
Barrica de vino	Medio	Sabor a vino	Carne vacuna y cerdo
Barrica de whisky	Medio	Sabor a whisky	Carne vacuna y cerdo



Para ponerte en contacto con el área de soporte técnico de Grillcorp envíanos un correo a:
soporte@grillcorp.com.pe

Para ventas escribenos a ventas@grillcorp.com.pe

Fabricado en Perú



www.grillcorp.com.pe