

DIRECTIONS | INSTRUCCIONES

- **SOAK** plank submerged in water at least 1 hour—or add fruit juice for unique flavors. | Remoje la tabla, sumérgala en agua al menos durante 1 hora, o bien añada jugo de frutas para obtener sabores únicos.
- **HEAT** grill to 350°F; add soaked plank to grill rack, close cover, heat 3 minutes and flip plank. | Caliente la parrilla a 350°F; coloque la tabla remojada sobre la parrilla, cierre la tapa, caliente durante 3 minutos y dele la vuelta a la tabla.
- **SMOKE** add food to heated plank, close cover; cook until done, no turning or flipping necessary. | Ahume, añada algún alimento a la tabla caliente, cierre la tapa; cocine hasta que esté bien cocido, no necesita darle la vuelta a la tabla.
- **ENJOY** | ¡Disfrute su plato!

Planks can flare up. Always keep a spray bottle of water on hand. For large cuts of meats which require cooking times of 25 minutes or more reduce temperature to 300 degrees. | **Las tablas pueden encenderse.** Siempre tenga a la mano una botella de agua con atomizador. Para cortes de carne de gran tamaño que requieran tiempos de cocción de 25 minutos o más, reduzca la temperatura a 300 grados.

CAUTION: Planks may catch fire. | PRECAUCION: Las tablas pueden encenderse.

- Planks must be soaked in water at least one hour before every use to prevent burning. | Dobe remojas las tablas en agua al menos una hora antes de cada uso para evitar que se quemen.
- Use a spray bottle of water to put out flare-ups. | Utilice una botella de agua con atomizador para apagar flamaas.
- Planks are for outdoor use only. | Las tablas son para uso en exteriores únicamente.
- Planks will get hot during cooking. Use hot pads or tongs to remove planks from grill. | Durante el periodo de cocción, las tablas se calentarán. Utilice almohadillas o pinzas para retirarlas de las parrilla.
- Never leave grill unattended while cooking. | Nunca deje la parrilla sin supervisión mientras está cocinando.
- Always remove plank from grill after cooking. | Después de cocinar, retire la tabla de la parrilla.

California Proposition 65: Combustion (burning) of this product, like other cooking methods, produces carbon monoxide and other substances known by the State of California to cause cancer, birth defects or reproductive harm. | **Advertencia de la Proposición 65 de California:** la combustión (quemado) de este producto, como otros métodos de cocción, produce monóxido de carbono y otras sustancias conocidas por el estado de California como causantes de cáncer, daños reproductivos u otros defectos congénitos.



DISTRIBUTED BY
ALDI INC.
BATAVIA, IL
60510

(MIO3.99CT)



RANGE MASTER®

CEDAR GRILLING PLANKS

TABLAS DE CEDRO PARA PARRILLA



RANGE MASTER®

CEDAR GRILLING PLANKS

TABLAS DE CEDRO PARA PARRILLA

2 Grilling Planks | 2 planchas de parillas

100% Natural • All Natural Western Red Cedar | Cedro rojo occidental

- For Gas or Charcoal Grills | Parrillas a gas o carbon
- Creates Perfectly Moist Meats, Seafood, and Vegetables with a Rich, Smoky Flavor | Crea una humedad perfecta carnes, mariscos y vegetales enriquecidos con un sabor ahumado
- Saves on Grill Clean Up Time | Se ahorra tiempo en la limpieza de la parrilla
- No Artificial Flavorings | Ningunas condimentaciones artificiales