

## Памятка для розжига угля древесного брикетированного «Mr. Griller» производства ООО «Энерголеспром»

Предварительно необходимо разжечь небольшой костер (щепки, бумага) и положить в него несколько угольных брикетов. После того, как они покроются белым налетом, добавьте остальную часть брикетов поверх. Через 15-20 минут разровняйте раскаленные брикеты и приступайте к готовке.

Внимание! Не нужно раздувать угли, как только разместите брикеты в мангал, гриль или барбекю после розжига, просто подождите 15-20 мин, остальные брикеты отлично сами разожгутся.

Также можно использовать для розжига стартер, газовую горелку, специальные электрические зажигалки или фены, парафиновые брикеты, брикеты для розжига, сухое горючее, ролл для розжига. Не рекомендуем использовать жидкость для розжига, она может повлиять на вкус приготовленных блюд. Ниже приставлены стадии розжига брикетированного угля.



Уголь разожжённый газовой горелкой



Уголь готовый к эксплуатации



*Древесноугольные брикеты производства Mr. Griller производства ООО «Энерголеспром»*