



WOOD CHIP SOAKER

⚠ DANGER: Do not soak the wood chips in any flammable liquids to ignite the wood. This could result in serious bodily injury.
Do not use charcoal infused with starter fluid—it can add an unpleasant taste to your smoked foods.

GETTING STARTED

1. Place wood chips into the container.
- Note:** Do not fill the container past the bottom screw thread.
2. Screw the retainer lid into the container to keep the chips submerged.
3. Add water or fruit juice.
4. For best results, allow the chips to soak for a minimum of 2 hours.
5. Before adding wood chips to your grill, pour the liquid out of the container.
6. Unscrew the retainer lid.
7. Add wood chips to a well ignited charcoal fire or place in gas grill smoker attachment.



SMOKING WOODS

Wood Type	Characteristics	Pair with
Hickory	Pungent, smokey, baconlike flavor	Pork, chicken, beef, wild game, cheeses
Mesquite	Sweeter, more delicate flavor than hickory; tends to burn hot, so use carefully	Most meats (especially beef), most vegetables
Alder	Delicate flavor that enhances lighter meats	Salmon, swordfish, sturgeon, other fish; also good with chicken and pork
Oak	Forthright but pleasant flavor; blends well with variety of textures and flavors	Beef (particularly brisket), poultry, pork
Maple	Mildly smokey, somewhat sweet flavor; try mixing with corncobs for ham or bacon	Poultry, vegetables, ham
Cherry	Slightly sweet, fruity smoke flavor	Poultry, game birds, pork

FIRESPICE® COOKING WOODS

Weber offers the most popular cooking woods, mesquite and hickory, in both chips and chunks for both charcoal and gas grilling. To find a dealer near you, please visit us at www.weber.com®.



REMOJADOR DE ASTILLAS DE MADERA

⚠ PELIGRO: No remoje las astillas de madera en ningún líquido inflamable para encender la madera. Esto pudiera causar lesiones corporales serias. No utilice carbón mezclado con fluido encendedor - éste le puede dar un sabor desagradable a sus alimentos ahumados.

PARA COMENZAR

1. Coloque las astillas de madera en el recipiente.

Nota: No llene el recipiente más allá de la rosca inferior del tornillo.

2. Atornille la tapa sujetadora al recipiente para mantener a las astillas sumergidas.
3. Agregue agua o zumo de frutas.
4. Para los mejores resultados, permita que las astillas se remojen por lo menos durante 2 horas.
5. Antes de agregar las astillas de madera a su parrilla vierta el líquido del recipiente.
6. Desatornille la tapa sujetadora.
7. Agregue las astillas de madera a un fuego de carbón bien encendido o colóquelas en el aditamento para ahumar de una parrilla de gas.



MADERAS PARA AHUMAR

Tipo de madera	Características	Úsela para
Nogal americano	Sabor ahumado acre, parecido al tocino	Cerdo, pollo, carne de res, carnes de caza, quesos
Mezquite	Un sabor más dulce y delicado que el nogal americano; tiende a quemarse a muy alta temperatura, así que úselo con cuidado	La mayoría de las carnes (especialmente las de res), la mayoría de los vegetales
Aliso	Delicado sabor que le da realce a las carnes más claras	Salmón, pez espada, esturión, otros pescados; también sirve para el pollo y el cerdo
Roble	Sabor franco pero agradable; combina bien con una variedad de texturas y sabores	Carne de res (en especial el pecho), aves, cerdo
Arce	Leve sabor a humo, algo dulce; pruébelo mezclado con elotes para el jamón o el tocino	Aves, vegetales, jamón
Cerezo	Sabor ahumado a fruta ligeramente dulce	Aves, aves de caza, cerdo

MADERAS PARA COCINAR FIRESPICE®

Weber ofrece las maderas para cocinar más populares, la mezquita y el nogal americano, tanto en astillas como en trozos para cocinar a la parrilla con carbón al igual que con gas. Para ubicar al distribuidor más cercano a usted, por favor visítenos en la página web www.weber.com®.



TREMPEUR DE COPEAUX DE BOIS

⚠ DANGER: Ne trempez les copeaux de bois dans aucun liquide inflammable afin d'allumer le bois. Cela risquerait de provoquer une blessure physique grave. N'utilisez pas de charbon imbibé de liquide de démarrage—cela risquerait d'ajouter une odeur désagréable à vos aliments fumés.

DEMARRAGE

1. Placez les copeaux de bois à l'intérieur du récipient.

Remarque: Ne remplissez pas le récipient au-delà du filetage de la vis du bas.

2. Vissez le couvercle de retenue à l'intérieur du récipient afin de maintenir les copeaux submergés.
3. Ajoutez de l'eau ou du jus de fruit.
4. Pour de meilleurs résultats, laissez les copeaux se gorger de liquide pendant une durée minimale de 2 heures.
5. Avant d'ajouter des copeaux de bois à votre grill, versez le liquide hors du récipient.
6. Dévissez le couvercle de retenue.
7. Ajoutez des copeaux de bois sur un feu de charbon bien allumé ou placez-les dans le fumoir annexe du grill.



BOIS À FUMER

Type de bois	Caractéristiques	Adapté pour
Hickory	Acre, fumeux, parfum de bacon	Porc, poulet, boeuf, gibier, fromages
Mesquite	Parfum plus doux, plus délicat que le hickory; tend à brûler à haute température, alors soyez prudent	La plupart des viandes (en particulier le boeuf), la plupart des légumes
Aulne	Parfum délicat qui optimise les viandes plus légères	Saumon, espadon, esturgeon, autres poissons; également savoureux avec le poulet et le porc
Chêne	Parfum franc mais agréable; se marie bien avec diverses textures et saveurs	Boeuf (en particulier la pointe de poitrine), volaille, porc
Erable	Parfum légèrement fumé, plutôt doux; essayez de la mélanger avec des épis de maïs avec le jambon ou le bacon	Volaille, légumes, jambon
Cerisier	Parfum de fumée légèrement doux, fruité	Volaille, gibier de volaille, porc

BOIS DE CUISSON FIRESPICE®

Weber propose les bois de cuisson les plus populaires, le mesquite et le hickory, sous forme de copeaux et de petits morceaux pour les grills à gaz et à charbon. Pour trouver un revendeur près de chez vous, veuillez nous rendre visite sur www.weber.com®.