



VINGA SWEDEN
CARE & USE
CEDAR PLANK

- IMPORTANT NOTICE -

SOAK YOUR PLANK IN WATER FOR AT LEAST
15 MINUTES IN A LARGE CONTAINER AND PLACE A
WEIGHT ON TOP TO KEEP IT SUBMERGED.

BASIC TECHNIQUE

Preheat your grill or oven to 400°F/204°C. Place your seasoned food on the plank and add to the grill. Cook with the lid closed to keep the delicious smoky flavors inside. Cook until done, about 12-15 minutes for a 2 pound salmon fillet.

GENERAL CARE

Tray: Dishwasher safe or hand wash with a mild dishwashing detergent, rinse and dry immediately.

Plank: Can be used several times. Clean with soapy water, rinse thoroughly. Allow the plank to air dry and store. Soak before each use.

- VIKTIGT -

BLÖTLÄGG PLANKAN I VATTEN I MINST
15 MINUTER I EN STOR BEHÅLLARE OCH LÄGG EN VIKT
OVANPÅ FÖR ATT HÅLLA DEN NEDSÄNKT

GRUNDTEKNIK

Förvärm din grill eller ugn till 205° C. Lägg din kryddade/
marinerade mat på plankan och placera på grillen. Koka
med locket stängt för att hålla de läckra rökiga smakerna
inuti. Koka tills det är klart, cirka 12-15 minuter för en laxfilé
på 2 kg.

SKÖTSEL & RENGÖRING

Bricka i rostfritt stål: Rengör för hand med ett mildt diskmedel, skölj och
torka omedelbart.

Planka: Kan användas flera gånger. Rengör med tvålatten, skölj grund-
ligt. Låt plankan lufttorka. Blötlägg innan varje användning.

VINGA.COM

Distributed by Vinga of Sweden, Ryssnäsgratan
3, 50454 Borås, Sweden.