

INSTRUKTION TILL GRILLKORV

(GRILLKORV ENDAST UNDER HELGER OCH STÖRRE ARRANGEMANG)

OBS! LÄS INSTRUKTIONEN STEG FÖR STEG 😊

1. Sätt på grillen genom att trycka på den gröna knappen längst till höger på grillen
2. Sätt temperaturen på 70 grader – det tar ca 10 min för grillen att bli varm – temperaturen regleras på ratten till vänster på grillen



KORVHANTERING (lördag och söndag)

- Ca kl 10.30 lägg på korvar
- Börja med 4 korvar - bättre att fylla på med tiden än att behöva slänga
- När korven är klar skall den mäta ca 60 grader
- Använd den lilla termometern som hänger vid grillen
- En grillkorv kan ligga på grillen i ca 3 timmar innan den behöver slängas
- Ni i cafét behöver därför hålla koll på detta tillsammans när ni lägger på korv samt när den är "gammal"
- Tänk på att inte lägga på för mycket korv – det varierar beroende på arrangemang i hallen den aktuella dagen
- Tänk på att inte lägga i mer korv under sista matchen/matcherna – tar det slut så får ni erbjuda toast eller belgisk våffla