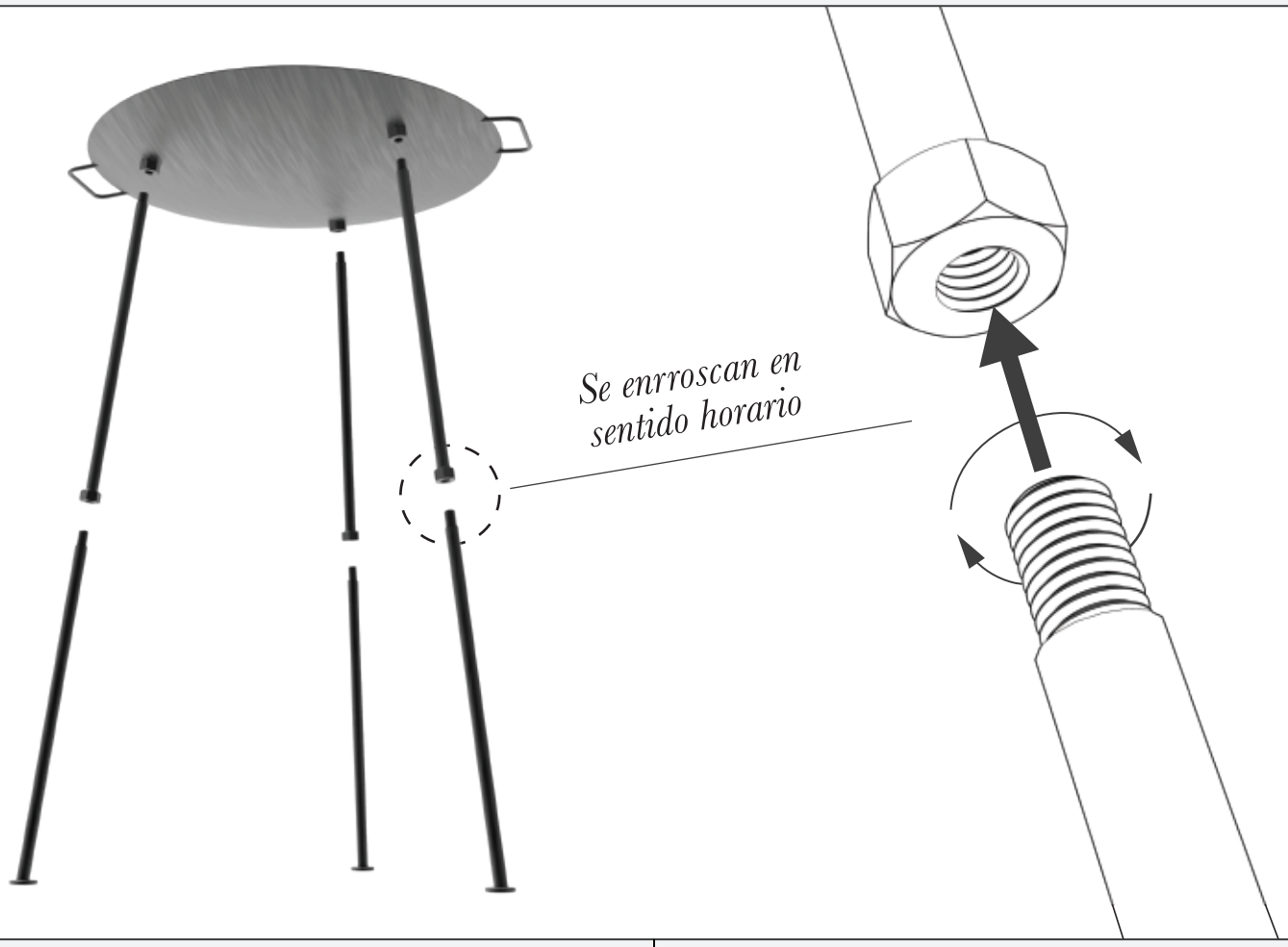
KANKAY AMARA

Manual de uso

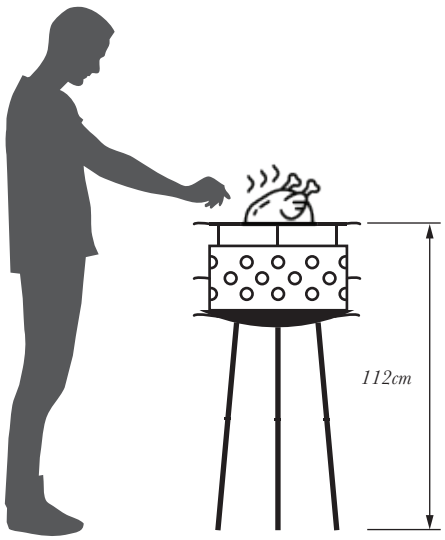
Gracias por confiar en nosotros y bienvenido a la familia.

(¡Tu kankay puede verse así en tan sólo unos minutos!)

El primer paso *es colocar las patas.*



Extensión completa

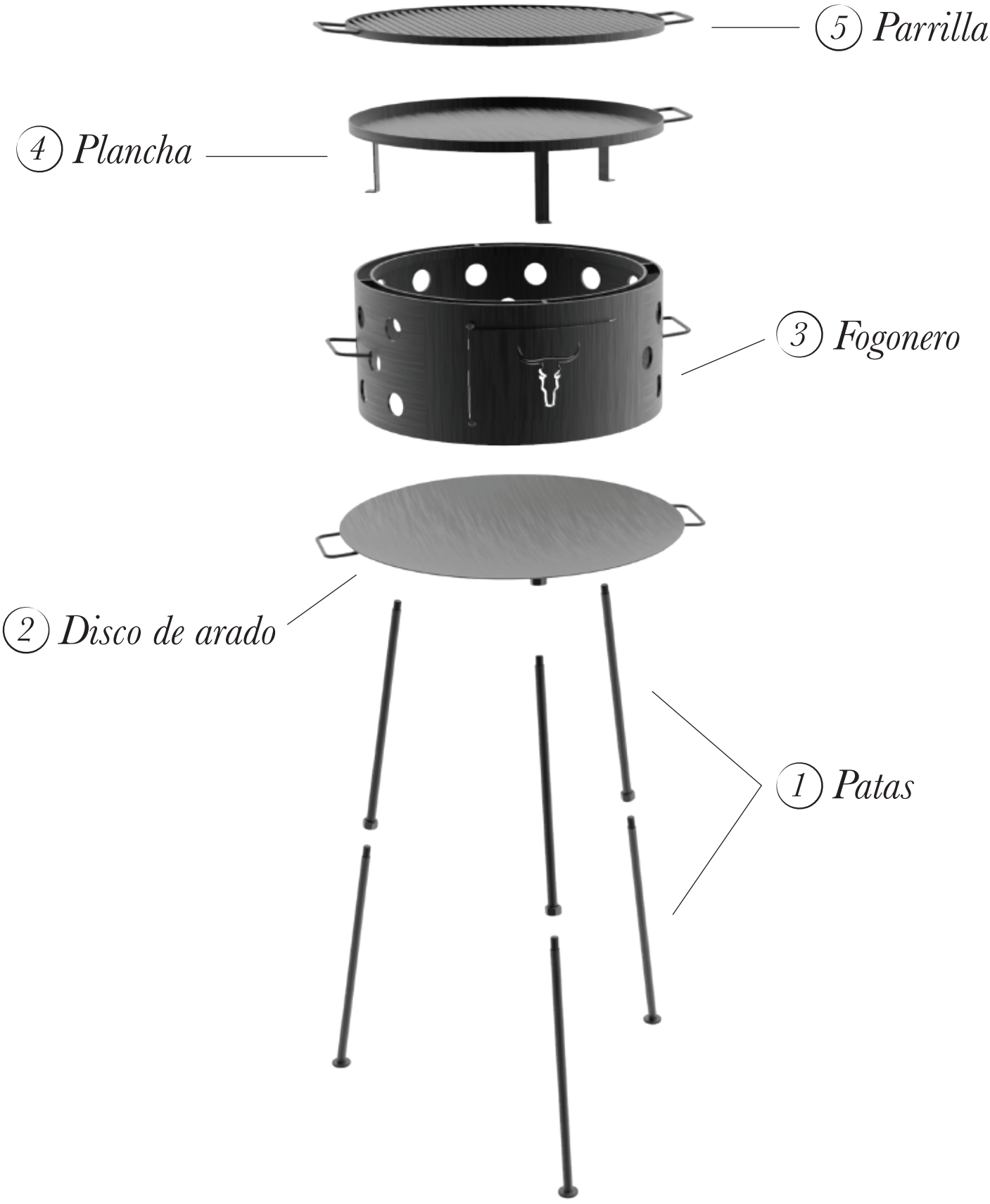


Utilizando las dos secciones de patas que se incluyen las parrillas quedan a una altura de ***112cm*** *, ideal para una jornada de cocina de pie.*

Media extensión

Si solamente se utiliza una sección de patas las parillas quedan a una altura de ***60cm****, transformandose en braseros/fogoneros para que disfrutes a tu gusto.*

Ensamblado General



El fuego

Juntos vamos a desmitificar el hecho de prender un fuego correctamente. Aquí te dejamos los pasos básicos a seguir para que no falles... aunque la práctica, como dicen, hace al maestro.

A leña

Hojas/Corteza *Ramas pequeñas* *Leña*

1) *Haz un "colchón" de hojas y corteza, el tamaño del mismo será proporcional a tu fuego. Es* ***muy importante*** *que todo lo que utilices esté reseco ya que las hojas y/o corteza verde no encenderán bien. No coloques todo demasiado apretado, recuerda que para encender fuego es muy importante que corra aire (oxígeno) entre todos los materiales utilizados*

2) *Distribuye de forma pareja ramas pequeñas por encima de todo tu colchón de hojas y corteza.*

3) *Finalmente debes encender las hojas por debajo y en varios sitios diferentes. Una vez encendido el fuego y prendidas las ramas pequeñas puedes ir agregando pedazos de leña más grandes a tu gusto.*

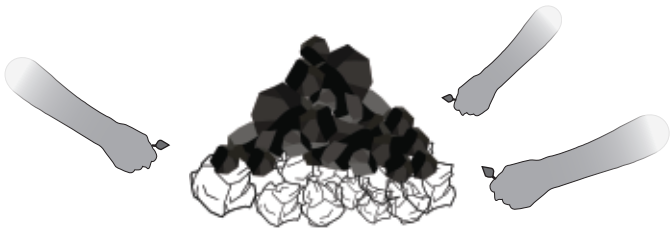
Al carbón

Papel periódico *Carbón* *Cartón*

1) *Haz bollos con el papel periódico y colocalos uno al lado del otro hasta formar un círculo, el tamaño del mismo será proporcional a tu fuego. No los abolles ni aprietes demasiado entre ellos, recuerda que para encender fuego es muy importante que corra aire (oxígeno) entre todos los materiales utilizados.*

2) *Selecciona trozos medianos de carbón y colocalos sobre el "colchon" de papel que armaste. Si bien el cartón no es esencial, unos trozos distribuidos entre medio de todo pueden ayudar.*

3) *Finalmente debes encender el papel por debajo y en varios sitios diferentes. Una vez encendido el fuego y prendidos los carbones medianos puedes ir agregando pedazos más grandes a tu gusto.*



Curado

Es un paso muy importante al estrenar una parilla pero no es nada complicado. ***Utiliza aceite o grasa animal.***

Tras calentar la parilla, ***friega toda la zona de cocina con un trapo o pedazo de papel*** *para así limpiar la película de producto que viene de fabricación.*

Limpieza

Para limpiar tus parillas el proceso es prácticamente igual al curado inicial. Solamente debes de ***calentar las superficies y con un trapo o papel fregar con fuerza*** *para eliminar todos los restos o grasa que haya quedado de la cocción.*

¡Manos a la obra! *Ya estás listo para deleitar a todos*

Ante cualquier duda o consulta que tengas puedes escribirnos y alguien de la familia Kankay te responderá a la brevedad.

Kankayamara@gmail.com