

Manual e Dicas

USO E MANUTENÇÃO

SISTEMA DE GIRO
INOX AISI 304

MADEIRA
ANGELIM PEDRA



SUPORTE E CAIXA DO MOTOR
ALUMÍNIO ANODIZADO PINTADO

“ Churrasco é mais que carne na brasa, é o tempero perfeito para bons momentos em família e amigos. Aproveite cada segundo! ”

PRIMEIRO PASSO

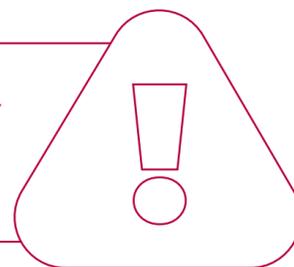
LIMPE O SEU ESPETO GIRATÓRIO

Antes de usar pela primeira vez, lave a haste com água quente e detergente neutro.

Você também pode limpar o motor com um pano levemente úmido e detergente neutro.

Seque em seguida com um pano limpo e seco.

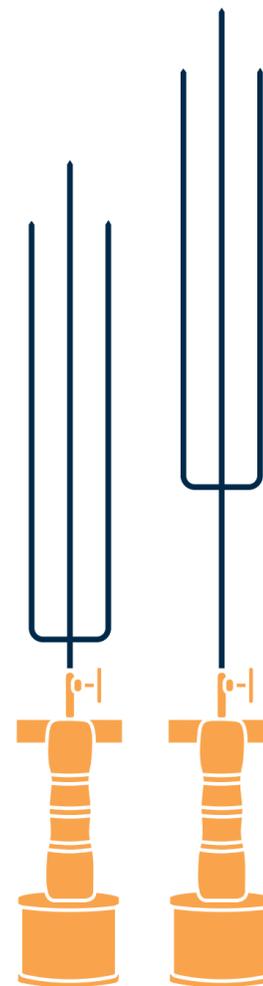
Tenha cuidado para não molhar a parte interna do motor!



COMO USAR O ESPETO

DICAS RÁPIDAS

- 1 **Ajuste a profundidade** do espeto na sua churrasqueira.
- 2 Fixe bem o espeto no motor, acenda o carvão, e espere até a **chama virar brasa.**
- 3 Enquanto isso, espete a carne garantindo que esteja **bem centralizada.**
- 4 O espeto girará lentamente, garantindo um assado uniforme e **suculento.**



REGULÁVEL

52 - 65 CM

DE PROFUNDIDADE

ESPETANDO A CARNE

DICAS RÁPIDAS

Coloque pedaços de carne de tamanhos semelhantes no espeto.

Deixe um **pequeno espaço entre cada pedaço** para permitir a circulação do calor, isso evita que as peças cozinhem de maneira desigual.

Garanta que a carne esteja **bem centralizada e uniformemente distribuída** no espeto, caso contrário, o espeto poderá travar e, em casos extremos, causar danos irreversíveis ao motor.

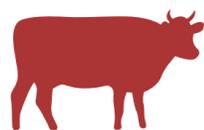
CONTROLE DE TEMPERATURA

Não há uma regra única e definitiva para a temperatura que devemos assar a carne na churrasqueira, **relaxa!**

Acenda a churrasqueira.

Espera até a chama virar brasa.

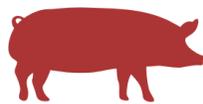
Se você possui termômetro na churrasqueira:



BOVINOS

180°C a 230°C

30min - 60min



SUÍNOS

180°C a 200°C

20min - 30min



OVINOS

165°C a 175°C

20min - 30min

Cada tipo de carne, cada corte e até o seu gosto pessoal pedem uma temperatura específica. O tempo de cozimento também muda dependendo da espessura da carne e da temperatura da churrasqueira.

Se você não possui termômetro, o **teste da palma da mão** que apresentamos abaixo pode ajudar.

TESTE DA PALMA DA MÃO

Coloque sua mão sobre o fogo com cuidado para não se queimar, na altura que o espeto ficará, e **conte 5 segundos**. Se você aguentar por esse tempo, e não mais que 8 a 10 segundos, a temperatura está boa e você já pode colocar a carne para assar.

DICAS PARA O CHURRASCO PARA TE AJUDAR A MANDAR BEM!

ESCOLHA OS CORTES DE CARNE

Para **cortes bovinos**, opte por cortes suculentos como **picanha, contrafilé, fraldinha, alcatra ou maminha**.

Cortes ovinos e suínos para complementar também são ótimas pedidas!

Varie entre carnes magras e mais marmorizadas para atender diferentes gostos.

Use preferencialmente o **espeto duplo** ou o **espeto triplo** para cortes sem ossos, visando facilitar o processo.

Usando o **espeto simples**, você também pode assar **cortes ossados** como **costela, frango inteiro** e outros, já que ele possui garras auxiliares que prendem a peça de carne em qualquer posição.

Tempere a carne com antecedência.

Use uma marinada simples com alho, sal, pimenta e ervas.

Deixe a carne marinar na geladeira por pelo menos algumas horas.

QUANTIDADE DE CARNE POR PESSOA

Ao planejar um churrasco para várias pessoas, é essencial calcular a quantidade de carne por pessoa para garantir uma boa experiência.

Em média, considere cerca de **400 a 500 gramas de carne** por adulto. No entanto, esse valor pode variar dependendo dos hábitos alimentares e do perfil dos convidados.

Não esqueça de complementar a refeição com acompanhamentos.

ACOMPANHAMENTOS DELICIOSOS:

Além da carne suculenta, os acompanhamentos são fundamentais para complementar a refeição.

Experimente oferecer petiscos como **coração de galinha, coxinha da asa, linguíça e pães de alho.**

Para isso, você pode usar o **espeto para petiscos**, já que ele possui 4 hastes externas mais finas, pensadas para acomodar mais petiscos e não machucar tanto a carne ao espetar.

MOLHOS ESPECIAIS:

Disponha molhos especiais na mesa, como **chimichurri, maionese temperada e molho barbecue.**

Esses molhos adicionam um toque de sabor e contraste, permitindo que os convidados personalizem suas refeições.

A combinação de **sabores intensos** da carne succulenta e dos acompanhamentos frescos proporcionará uma experiência gastronômica **inesquecível** para seus convidados.

SALADAS COLORIDAS

Ofereça uma variedade de saladas, como salada de **folhas verdes, tomate e queijo coalho grelhado.**

Molhos leves, como vinagrete, podem realçar o sabor das saladas.

VINAGRETE FRESCO

Misture **tomate, cebola, pimentão, coentro, azeite e vinagre** para criar um vinagrete fresco e saboroso.

Deixe na geladeira por um tempo para os sabores se combinarem antes de servir.

FAROFA TRADICIONAL

Prepare uma farofa simples com **farinha de mandioca, manteiga e temperos a gosto.**

Adicione ingredientes como bacon, ovos ou banana para dar um toque especial.



DICAS DE SEGURANÇA



Desconecte o espeto da rede elétrica antes de manuseá-lo.

Use luvas resistentes ao calor ao manusear o espeto e a carne.

Certifique-se de que a churrasqueira está **longe de materiais inflamáveis**, como álcool e panos ou cortinas.

Evite usar a churrasqueira em ambientes fechados devido ao acúmulo de fumaça.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão — 110v ou 220v

Potência — 4w

Carga Máxima — 4,5 kg

Rotações por Minuto — 3 ~ 3,6 rpm

Classificação Inox — AISI 304

Profundidade da — 52cm ~ 65cm

Churrasqueira

Material da haste — INOX AISI 304

Tipo de Madeira — Angelim Pedra

Material da caixa e — Alumínio Anodizado
suporte

Pintura da caixa e — Epóxi Alta Temperatura
suporte

1 ANO DE GARANTIA

Seu churrasco merece o melhor.

— ESPETO GIRATÓRIO ALEGGRA —

WWW.ESPETOALEGGRA.COM.BR

aleggra