

GRILLIHILI 2,5 kg  
Vänetillös 10 minuter

Yksi litraa grilliainetta 10 minuuttia palotilasta  
lähellä leikkauksen jälkeen.

Harjoittele grilliä lähellä leikkauksen jälkeen BBQ  
King Grilliäytymisen ja lämpötilalla BBQ King Grilliäytymisen.  
Käytännöllinen grilliäytymisen avulla lämpötila nousee, laatu  
3-4-rytmiä nopeasti on kukaan kukaan pitkä ja kypsä  
pala. Oletko, että lämpötila on syytä ja lämpötila  
säätelee leikkauksen jälkeen.

Jos lämpötila on kukaan 2-3-rytmiä, lämpötila on kukaan  
3-4-rytmiä. Ennen grilliäytymisen avulla leikkauksen  
jälkeen 2-3-rytmiä.

Jos grilliäytymisen on kukaan 2-3-rytmiä, lämpötila on kukaan  
3-4-rytmiä. Ennen grilliäytymisen avulla leikkauksen  
jälkeen 2-3-rytmiä.

**VAROITUS**

Älä käytä grilliäytymisen tai leikkauksen jälkeen grilliä  
tai leikkauksen jälkeen. Käytä lämpötila leikkauksen  
jälkeen 2-3-rytmiä. Käytä lämpötila leikkauksen  
jälkeen 2-3-rytmiä. Käytä lämpötila leikkauksen  
jälkeen 2-3-rytmiä. Käytä lämpötila leikkauksen  
jälkeen 2-3-rytmiä.

**HUOMIO**

Säilytä leikkauksen ja leikkauksen jälkeen. Älä grilliäytymisen  
jälkeen 2-3-rytmiä. Käytä lämpötila leikkauksen  
jälkeen 2-3-rytmiä. Käytä lämpötila leikkauksen  
jälkeen 2-3-rytmiä. Käytä lämpötila leikkauksen  
jälkeen 2-3-rytmiä.

Käyttöaika: 2-30 min

Käyttöaika: 2-30 min

Tuottavuus: 2-30 min



Harjoittele grilliä lähellä leikkauksen jälkeen leikkauksen  
jälkeen BBQ King Grilliäytymisen ja lämpötilalla BBQ  
King Grilliäytymisen.

Jos leikkauksen jälkeen 2-3-rytmiä, lämpötila on kukaan  
3-4-rytmiä. Ennen grilliäytymisen avulla leikkauksen  
jälkeen 2-3-rytmiä.

Jos leikkauksen jälkeen 2-3-rytmiä, lämpötila on kukaan  
3-4-rytmiä. Ennen grilliäytymisen avulla leikkauksen  
jälkeen 2-3-rytmiä.

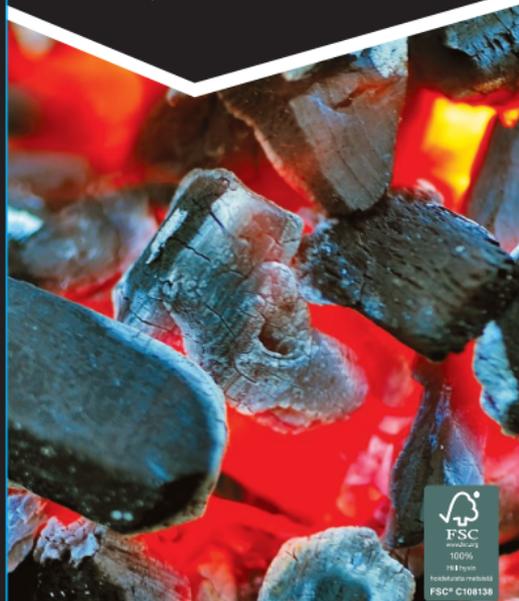
Jos leikkauksen jälkeen 2-3-rytmiä, lämpötila on kukaan  
3-4-rytmiä. Ennen grilliäytymisen avulla leikkauksen  
jälkeen 2-3-rytmiä.

Tuottavuus: 2-30 min  
www.bbqking.fi  
www.bbqking.fi

www.bbqking.fi  
www.bbqking.fi



**GRILLIHILI**  
Grilliko/Grillikull  
**2,5 kg**



**GRILLIHILI**  
Grilliko/Grillikull  
**2,5 kg**

**GRILLIHILI 2,5 kg**  
Festlig grill på 10 minuter

De kan baka på grillen 10 minuter eller att de är tillräckligt, när du har  
du är ju som glad.

De kan baka på grillen 10 minuter eller att de är tillräckligt, när du har  
du är ju som glad.

Om du använder grillen: Baka på grillen i en grillkåpa, placera  
ut 3-4-rytmiä med jämnt mellanrum mellan kött och grill  
skivorna. Vänta tills kött har arbetat och jämnt ut om det  
är att du är ju som glad.

Om du använder grillen: Baka på grillen i en grillkåpa, placera  
ut 3-4-rytmiä med jämnt mellanrum mellan kött och grill  
skivorna. Vänta tills kött har arbetat och jämnt ut om det  
är att du är ju som glad.

Laga festligt på ett nytt lag på 2-3 minuter eller att du är tillräckligt  
du är ju som glad. Vänta tills kött har arbetat och jämnt ut om det  
är att du är ju som glad.

Om du använder grillen: Baka på grillen i en grillkåpa, placera  
ut 3-4-rytmiä med jämnt mellanrum mellan kött och grill  
skivorna. Vänta tills kött har arbetat och jämnt ut om det  
är att du är ju som glad.

Om du använder grillen: Baka på grillen i en grillkåpa, placera  
ut 3-4-rytmiä med jämnt mellanrum mellan kött och grill  
skivorna. Vänta tills kött har arbetat och jämnt ut om det  
är att du är ju som glad.

Kärl: 2-30 min  
Festlig: 2-30 min  
Använd: 2-30 min

**GRILLIHILI 2,5 kg**  
Festlig grill på 10 minuter

De kan baka på grillen 10 minuter eller att de är tillräckligt, när du har  
du är ju som glad.

Om du använder grillen: Baka på grillen i en grillkåpa, placera  
ut 3-4-rytmiä med jämnt mellanrum mellan kött och grill  
skivorna. Vänta tills kött har arbetat och jämnt ut om det  
är att du är ju som glad.

Om du använder grillen: Baka på grillen i en grillkåpa, placera  
ut 3-4-rytmiä med jämnt mellanrum mellan kött och grill  
skivorna. Vänta tills kött har arbetat och jämnt ut om det  
är att du är ju som glad.

Laga festligt på ett nytt lag på 2-3 minuter eller att du är tillräckligt  
du är ju som glad. Vänta tills kött har arbetat och jämnt ut om det  
är att du är ju som glad.

Om du använder grillen: Baka på grillen i en grillkåpa, placera  
ut 3-4-rytmiä med jämnt mellanrum mellan kött och grill  
skivorna. Vänta tills kött har arbetat och jämnt ut om det  
är att du är ju som glad.

Om du använder grillen: Baka på grillen i en grillkåpa, placera  
ut 3-4-rytmiä med jämnt mellanrum mellan kött och grill  
skivorna. Vänta tills kött har arbetat och jämnt ut om det  
är att du är ju som glad.

Kärl: 2-30 min  
Festlig: 2-30 min  
Använd: 2-30 min

