



KING KOOKER®

Outdoor Cooking Products
by: Metal Fusion, Inc.

INJECTING TECHNIQUES FOR TURKEY, CHICKEN AND ROAST

IMPORTANT:
BEFORE INJECTING, POUR MARINADE INTO A SEPARATE CONTAINER TO KEEP FROM CONTAMINATING MARINADE.

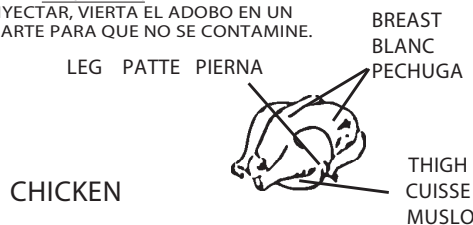
TECHNIQUES D'INJECTION POUR UNE DINDE, UN POULET OU UN ROTI

IMPORTANT :

AVANT D'EFFECTUER L'INJECTION, VERSER LA MARINADE DANS UN RÉCIPENT SÉPARÉ POUR ÉVITER DE CONTAMINER CELLE-CI.

TÉCNICAS DE INYECCIÓN PARA PAVO, POLLO Y ASADO

IMPORTANTE:
ANTES DE INYECTAR, VIERTA EL ADOBO EN UN RECIPIENTE APARTE PARA QUE NO SE CONTAMINE.



BAKED

1. Remove giblets and rinse chicken with warm water, drain cavity completely.
2. Fill Injector with desired amount of marinade.
3. Inject FULL amounts of marinade (approximately 1 oz.) at the indicated points, (breast, thigh, leg). Inject marinade slowly while pulling needle out of meat. This gives even distribution of seasoning. (For best results, insert needle at different angles through the same hole when injecting marinade.)
4. Sprinkle outside of chicken generously with King Kooker® Cajun Seasoning, rubbing in well.
5. Bake in conventional method.

DEEP FRIED

1. Follow steps 1-4.
5. CAUTION: Make sure cavity of chicken is drained of water before deep frying. Deep fry whole chicken 7 minutes per pound at 350°F (177°C).

GRILLED

1. Cut whole chicken into halves and rinse with warm water.
2. Follow steps 2-4 (DO NOT inject marinade before cutting chicken into halves.)
5. Place chicken on hot grill, turning several times during grilling.

POULET

AU FOUR

1. Retirer les abats et rincer le poulet à l'eau tiède, égoutter entièrement les cavités.
2. Remplir l'injecteur avec la quantité souhaitée de marinade.
3. Injecter les quantités COMPLÈTES de marinade (environ 1 oz) aux points indiqués (filet, cuisse, patte). Injecter lentement la marinade tout en retirant l'aiguille de la viande. Cela répartit l'assaisonnement de façon uniforme. (Pour de meilleurs résultats, introduire l'aiguille à différents angles dans le même trou lors de l'injection de la marinade.)
4. Saupoudrer généreusement l'extérieur du poulet avec de l'assaisonnement Cajun King Kooker® en le frottant bien.
5. Faire cuire selon une méthode conventionnelle.

FRIT

1. Suivre les étapes 1 à 4.
5. ATTENTION : S'assurer que la cavité du poulet ne contient pas d'eau avant la friture. Faire frire le poulet entier 7 minutes par livre à 177 °C (350 °F).

GRILLÉ

1. Couper le poulet en deux et le rincer à l'eau tiède.
2. Suivre les étapes 2 à 4 (NE PAS injecter la marinade avant d'avoir coupé le poulet en deux.)
5. Placer le poulet sur la grille chaude, le retourner plusieurs fois pendant la grillade.

POLLO

HORNEADO

1. Quite los menudos y enjuague el pollo con agua tibia, vacíe completamente la cavidad.
2. Llene la jeringa con la cantidad deseada de adobo.
3. Inyecte cantidades COMPLETAS de adobo (aproximadamente 1 oz.) en los puntos indicados, (pechuga, muslo, pierna). Inyecte el adobo despacio mientras saca la aguja de la carne. Esto distribuye la sazón de forma homogénea. (Para obtener mejores resultados, inserte la aguja con varios ángulos por el mismo orificio al inyectar el adobo.)
4. Rocíe el exterior del pollo con abundante King Kooker® Cajun Seasoning y frote bien.
5. Hornee de manera convencional.

FRITO EN ABUNDANTE ACEITE

1. Siga los pasos del 1 al 4.
5. CUIDADO: Asegúrese de que la cavidad del pollo esté libre de agua antes de freír. Sumerja el pollo en el aceite por 7 minutos por libra a 350°F (177°C).

A LA PARRILLA

1. Corte el pollo en dos mitades y enjuague con agua tibia.
2. Siga los pasos del 2 al 4. (NO inyecte el adobo antes de cortar el pollo en dos.)
5. Coloque el pollo en la parrilla caliente, voltéelo varias veces durante la preparación.

BEEF, PORK & GAME

BAKED

1. Fill Injector with desired amount of marinade.
2. Inject marinade 1 to 2 inches apart. Inject marinade slowly while pulling needle out of meat. This gives even distribution of seasoning.
3. Pour marinade generously over the roast.
4. Cook in oven until desired temperature is reached.



BOEUF, PORC ET GIBIER

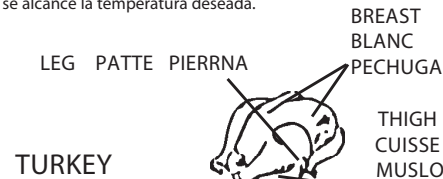
AU FOUR

1. Remplir l'injecteur avec la quantité souhaitée de marinade.
2. Injecter la marinade à 2,5 – 5 cm (1-2 po) d'intervalle. Injecter lentement la marinade tout en retirant l'aiguille de la viande. Cela répartit l'assaisonnement de façon uniforme.
3. Verser généreusement la marinade sur le rôti.
4. Cuire au four jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

CARNE DE RES, DE CERDO Y DE ANIMALES DE CAZA

HORNEADA

1. Llene la jeringa con la cantidad deseada de adobo.
2. Inyecte el adobo con separaciones de 1 a 2 pulgadas. Inyecte el adobo despacio mientras saca la aguja de la carne. Esto distribuye la sazón de forma homogénea.
3. Vierta abundante adobo sobre el asado.
4. Cocine en el horno hasta que se alcance la temperatura deseada.



BAKED OR FRIED

1. Remove giblets, neck, any wires or packaging materials, and pop up timer. Rinse turkey with warm water and drain cavity completely.
2. Fill Injector with desired amount of marinade.
3. Inject FULL amounts of marinade (approximately 1 oz.) at the indicated points (breast, thigh, leg). Inject marinade slowly while pulling needle out of meat. (For best results, insert needle at different angles through the same hole when injecting marinade.)
4. Sprinkle outside of turkey generously with King Kooker® Cajun Seasoning, rubbing in well.
5. CAUTION: Make sure cavity of turkey is drained of water before deep frying. Deep fry turkey about 3 1/2 minutes per pound at 350°F (177°C) or bake in conventional method.

DINDE

AU FOUR OU FRITE

1. Retirer les abats, le cou et toute ficelle ou matière d'emballage, et l'indicateur de cuisson à éjection automatique. Rincer la dinde à l'eau tiède et égoutter entièrement la cavité.
2. Remplir l'injecteur avec la quantité souhaitée de marinade.
3. Injecter les quantités COMPLÈTES de marinade (environ 1 oz) aux points indiqués (filet, cuisse, patte). Injecter lentement la marinade tout en retirant l'aiguille de la viande. (Pour de meilleurs résultats, introduire l'aiguille à différents angles dans le même trou lors de l'injection de la marinade.)
4. Saupoudrer généreusement l'extérieur de la dinde avec de l'assaisonnement Cajun King Kooker® en la frottant bien.
5. ATTENTION : S'assurer que la cavité de la dinde ne contient pas d'eau avant la friture. Faire frire la dinde environ 3,5 minutes par livre à 177 °C (350 °F) ou la faire cuire au four selon une méthode conventionnelle.

PAVO

HORNEADO O FRITO

1. Quite los menudos, el cuello, y cualquier alambre o material de embalaje, y el indicador de temperatura. Enjuague el pavo con agua tibia y vacíe completamente la cavidad.
2. Llene la jeringa con la cantidad deseada de adobo.
3. Inyecte cantidades COMPLETAS de adobo (aproximadamente 1 oz.) en los puntos indicados, (pechuga, muslo, pierna). Inyecte el adobo despacio mientras saca la aguja de la carne. (Para obtener mejores resultados, inserte la aguja con varios ángulos por el mismo orificio al inyectar el adobo.)
4. Rocíe el exterior del pavo con abundante King Kooker® Cajun Seasoning y frote bien.
5. CUIDADO: Asegúrese de que la cavidad del pavo esté libre de agua antes de freír. Sumerja el pavo en el aceite por unos 3 1/2 minutos por libra a 350°F (177°C) u hornee de manera convencional.

CLEANING AND STORAGE

USE SOAP AND WATER TO CLEAN INJECTOR AND ALLOW TO DRY. USE VEGETABLE OIL TO LIGHTLY COAT PLUNGER OF INJECTOR. THIS ALLOWS PLUNGER TO MOVE FREELY IN THE BARREL OF THE INJECTOR.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

NETTOYER L'INJECTEUR AU SAVON ET À L'EAU ET LE LAISSER SÉCHER. RECOUVRIR LE PISTON DE L'INJECTEUR D'UNE LÉGÈRE COUCHE D'HUILE VÉGÉTALE. CELA PERMET AU PISTON DE SE DÉPLACER LIBREMENT DANS LE CORPS DE L'INJECTEUR.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

USE AGUA Y JABÓN PARA LIMPIAR LA JERINGA Y DEJE SECAR. USE ACEITE VEGETAL PARA CUBRIR LA BOMBA DE LA JERINGA CON UNA DELGADA CAPA. ESTO PERMITE QUE LA BOMBA SE MUEVA LIBREMENTE SOBRE EL TAMBOR DE LA JERINGA.