

## CONGRATULATIONS!



### ***Ultra Grill 15" Pan with High Dome Cover and Ultra Temp Control Gauge***

Carico International, Inc.  
2581 Cypress Creek Road  
Fort Lauderdale, FL 33309 USA  
Tel: (954) 973-3900  
Fax: (954) 247-8860  
info@carico.com  
www.carico.com

You have made a wise and important decision to equip your kitchen with Carico's Ultra Grill Pan. Your wisdom will pay lifelong dividend in healthful, flavorful and nutritional foods.

Your versatile 15 inch Ultra Grill Pan is manufactured from heavy duty surgical stainless steel with titanium.

With its huge cooking surface, it is the perfect pan to grill frozen or thawed steaks, chops, chicken, and fish quickly and professionally right on your stovetop!

## HELPFUL HINTS!

Prior to using your Ultra Grill Pan for the first time, remove the Ultra Temp Control Gauge from the dome lid, then wash lid and the pan in a sink of hot soapy water containing 1 cup of white vinegar. This will remove any manufacturing residue oils. Rinse with hot water and dry completely with a towel. Thereafter, good dishwashing rules are all that are necessary for every day care of your Ultra Grill Pan.

The secret to great cooking is temperature control. The Ultra Temp Control Gauge on the lid will tell you when cooking temperatures are either too low, too high, or just right. Always follow the time charts, recipes, and general instructions under the specific recipe headings for Meats, Vegetables, etc. for the best nutritional cooking.

When searing meats or poultry press the meat or poultry down firmly to achieve even browning.

*Do not be concerned if meat sticks to the pan at first. Meat pores close when they come in contact with heat, and after a couple of minutes, the meat will loosen from the pan and it will turn easily.*

*Version En Espanol Al Reverso*

## RECIPES

Helpful Hints continued . . .

How To Determine Correct Cooking Temperatures:

### **MEDIUM-HIGH HEAT**

1. For browning or to sear roasts.
2. For pan broiling thick steaks or chops (3/4" and thicker).

### **MEDIUM HEAT**

1. For pan broiling thin steaks and chops.
2. For fresh fruits and vegetables.

### **LOW (OR SIMMER) HEAT**

1. For cooking fresh vegetables and fruits after perfect cooking zone is reached.

Stove Settings:

**GAS RANGE:** For MEDIUM-HIGH HEAT, heat flame should just touch bottom of pan. For MEDIUM HEAT turn down heat flame to about one-fourth inch high. For LOW HEAT, the heat flame should be just barely visible.

**ELECTRIC RANGE:** For MEDIUM-HIGH HEAT, switch to Medium-High position. For MEDIUM HEAT, switch to Medium or Medium-Low position. For LOW HEAT, switch to Low or Simmer position.

Since your Ultra Grill Pan is 15" across, you will always want to use the largest gas or electric heating element on your stove top. Never place a cold pan on a hot gas or electric heating element. Always allow both to heat simultaneously and never put cold water into a hot grill pan.

*Warning:* Never leave your Grill Pan empty on a hot electric unit or gas burner beyond the time needed to pre-heat your Ultra Grill Pan.

Note: Because the degree of heat on different stove models will vary, it may be necessary for you to experiment. However, following the general rules detailed above, along with a little practice at heat regulation . . . you'll be delighted by the results.

### **Grilled Chicken Breast**

Ingredients:

4-chicken breasts  
Favorite seasoning,  
lime or BBQ sauce.



Preheat grillpan on medium heat for approx. 5 min. Pat chicken breasts dry with paper towel to remove excess juice and then place into grillpan. Leave on medium heat throughout cooking process and leave uncovered to achieve browning. Chicken will stick at first. Turn chicken when it releases from the pan or when desired browning has been achieved. Add lime or BBQ sauce seasoning after turning. Cook for approximately 7-8 minutes per side or until the chicken is no longer pink throughout. After removing the chicken from the grillpan and removing pan off the heating element to allow it to cool down, pour 1/2 inch of water onto the cooking surface while it is still warm and let it soak for a few minutes for easy cleaning.

*Bon Appetit!*

### **Grilled Peppers And Onions**

Ingredients:

1-sliced onion  
1-sliced red pepper  
1-sliced orange pepper  
1-sliced yellow pepper



Preheat grillpan on medium heat for approx. 5 minutes. Combine peppers and onions in grillpan and cover. Do not turn to low. Toss and stir every 2-3 minutes until desired tenderness has been reached. Season with favorite spices and serve. After removing the onions and peppers from the grillpan and removing pan off the heating element, so as to allow it to cool down, pour 1/2 inch of water onto the grillpan's cooking surface while it is still warm and let it soak for a few minutes for easy cleaning.

*Bon Appetit!*



***Olla Parrillera de 15" con Tapa  
de Domo con Control de  
Temperatura Ultra-Temp***

Carico International, Inc.  
2581 Cypress Creek Road  
Fort Lauderdale, FL 33309 USA  
Tel: (954) 973-3900  
Fax: (954) 247-8860  
info@carico.com  
www.carico.com

**¡FELICITACIONES!**

Usted ha tomado una importante y sabia decisión al equipar su cocina con la Olla Parrillera Ultra Tech de Carico.

Esta versátil olla está hecha de acero inoxidable quirúrgico con titanio.

Con un gran espacio para cocinar, es perfecta para asar: carnes, chuletas, pollo o pescado congeladas o descongeladas rápidamente y de manera correcta en su estufa.

**¡CONSEJOS UTILES!**

Antes de usar su olla por primera vez, quite el control Ultra-Temp de la tapa y lave la tapa con agua caliente con jabón y 1 taza de vinagre. Esto quitará cualquier residuo de aceite que tenga de la fábrica. Enjuague con agua caliente y séquela con una toalla. Lavar la olla correctamente es necesario para el buen mantenimiento y cuidado de la misma.

El secreto para cocinar correctamente es controlar la temperatura. El termómetro con control Ultra Temp que está en la tapa le dejará saber cuando la temperatura es o muy lenta, muy alta o perfecta. Siempre guíese por la tabla que le da el tiempo de cocción en las recetas y las instrucciones generales para cocinar carnes, vegetales etc. Esto le ayudará a obtener el mayor beneficio alimenticio.

Cuando esté dorando cualquier tipo de carne o pollo presione firmemente para lograr un dorado parejo.

*No se preocupe si la carne se pega a la olla al principio. Los poros de la carne se cierran cuando hacen contacto con el calor, después de un par de minutos la carne se despegará de la olla para poderla voltear fácilmente.*

Continuación . . .

Como determinar las temperaturas correctas al cocinar:

### **FUEGO MEDIANO - ALTO**

1. Para dorar o freír.
2. Para asar cortes gruesos de carne o chuletas (3/4" de grueso).

### **FUEGO MEDIANO**

1. Para asar cortes gruesos de carne o chuletas.
2. Para frutas y vegetales frescas.

### **FUEGO LENTO**

1. Para cocinar vegetales y frutas frescas después de alcanzar la temperatura perfecta.

Estufas:

**DE GAS:** Para fuego MEDIANO - ALTO, la llama tiene que tocar la parte de abajo de la olla solamente. Para FUEGO MEDIANO la llama tiene que ser de aproximadamente un cuarto de pulgada de alto. Para fuego LENTO la llama tiene que ser baja, no tan visible.

**ELECTRICA:** Para fuego MEDIANO - ALTO colóque la perilla a la posición Mediano - Alto. Para fuego MEDIANO colóque la perilla en Mediano o Mediano - Lento. Para fuego LENTO colóque la perilla en la posición para fuego lento.

Ya que su olla es de 15" de largo, es mejor utilizar la hornilla más grande en su estufa. No coloque la olla fría en una hornilla caliente, deje que ambas se calienten al mismo tiempo. Nunca heche agua fría en la olla caliente.

**Precaución:** Nunca deje la olla vacía sobre una hornilla encendida más del tiempo requerido o cuando este precalentando la olla.

Nota. Debido a que el nivel de calor en las hornillas varía según el modelo de la estufa, posiblemente tenga que experimentar primero. Aunque siguiendo las reglas generales mencionadas anteriormente y con un poco de práctica en regular la temperatura ... seguramente usted estará encantado con los resultados.

## **RECETAS**

### **Pechugas de Pollo Asadas**

Ingredientes:

- 4-pechugas de pollo
- Su sazónador favorito
- limón o salsa barbacoa.



Caliente la olla a fuego mediano por aproximadamente 5 min. Seque las pechugas con un papel toalla y quítele el exceso de jugos y colóquelas en la olla. Déjelas a fuego mediano mientras se cocinan sin taparlas para que se doren. El pollo puede que se pegue al principio. Voltéelas cuando se desprendan o cuando estén bien doradas. Añada el sazónador y el jugo del limón o la salsa barbacoa. Cocine por aproximadamente 7-8 min. de cada lado o hasta que la carne no esté rosada. Después de quitar las pechugas de la olla deje que la olla se enfríe y añada 1/2 pulgada de agua mientras que la olla este tibia. Déjela así por unos minutos para facilitar su limpieza.

*¡Buen Provecho!*

### **Chiles con Cebolla asados**

Ingredientes:

- 1-cebolla rodajeadá
- 1-chile rojo rodajeadó
- 1-chile naranja rodajeadó
- 1-chile amarillo rodajeadó



Caliente la olla a fuego mediano por aproximadamente 5 min. Mezcle los chiles con la cebolla y colóquelos en la olla y tápela. No cambie el fuego a lento. Revuelva cada 2-3 minutos hasta que este en su punto. Sazónelo con sus especies favoritas y sirva. Después deje enfriar la olla y heche 1/2 pulgada de agua mientras que este tibia la olla. Deje en remojo por unos minutos para facilitar su limpieza.

*¡Buen Provecho!*