



Distributed by / Distribué par / Distribuido por  
**Metal Fusion, Inc.**  
712 St. George Avenue • Jefferson, LA 70121 USA  
(504) 736-0201

[www.kingkooker.com](http://www.kingkooker.com)

Make sure that the poultry legs or wings are thoroughly thawed and dried. Sprinkle generously with King Kooker® Cajun Seasoning or King Kooker® Louisiana Sweet & Spicy Rub.

Arrange the legs as displayed on the front of this card, and the wings as per the picture on the back. Always wear protective mitts when working with hot cooking equipment and follow the directions for the cooking appliance you will be using. Preheat the grill, smoker or oven to 350°F. Place the rack on the grill and close the lid. If you are cooking in a smoker or oven, place the rack on a pan to collect any drippings.

Place the rack and pan inside the smoker or oven and close the door. Check the wings or legs every 15 minutes during the cooking process.

Wings will cook in approximately 45 minutes, and legs in about 60 minutes. When the poultry appears to be done, remove it from the heat source and turn off the grill, smoker or oven.

Check the food with a meat thermometer. Poultry should reach 190 °F (88 °C) when it is done. Also, doneness can be checked by cutting the thickest part of the leg or wing meat. The rack will get very hot during cooking.

Use caution when removing the rack from the grill, oven or smoker, and when handling the cooked meat. Allow the meat to stand a few moments and then remove from the rack for serving. Enjoy!

S'assurer que les cuisses ou les ailes de la volaille sont bien décongelées et sèches. Les saupoudrer généreusement d'assaisonnement Cajun Seasoning King Kooker® ou Louisiana Sweet & Spicy Rub King Kooker®. Disposer les cuisses comme cela est indiqué au recto de cette carte, et les ailes comme sur la photo au verso. Toujours enfiler des gants de cuisinier pour utiliser un équipement de cuisson chaud et suivre les directives pour l'appareil de cuisson qui sera utilisé. Préchauffer le grill, le fumoir ou le four à 350 °F. Placer la clayette sur le grill et fermer le couvercle. Pour une cuisson dans un fumoir ou dans un four, placer la clayette sur une plaque pour recueillir les gouttes de graisse.

Placer la clayette et la plaque dans le fumoir ou le four, et fermer la porte. Vérifier la cuisson des ailes ou des cuisses toutes les 15 minutes. Les ailes seront cuites en 45 minutes environ, et les cuisses en 60 minutes environ. Lorsque la volaille semble être cuite à point, la retirer de la source de chaleur et éteindre le grill, le fumoir ou le four. Vérifier la cuisson de la nourriture avec un thermomètre à viande. La volaille doit atteindre une température de 190 °F (88 °C) lorsqu'elle est cuite à point. Également, la cuisson peut être vérifiée en coupant la partie la plus épaisse de la cuisse ou de l'aile. Pendant la cuisson, la clayette sera très chaude. Faire attention au moment de retirer la clayette du grill, du four ou du fumoir, et au moment de retirer la viande cuite. Laisser reposer la viande quelques instants, puis la retirer de la clayette et servir. Bon appétit!

Asegúrese de que los muslos o alas de ave estén bien descongeladas y secas. Espolvoree el producto con bastante condimento de sazón Cajún de King Kooker® o con la sazón Louisiana Sweet and Spicy Rub de King Kooker®. Coloque los muslos tal como se muestran en el anverso de esta tarjeta y las alas conforme a la ilustración al dorso.

Siempre póngase manoplas protectoras al usar utensilios de cocina calientes y siga las instrucciones del aparato de cocina que use. Precaliente la parrilla, el ahumador o el horno a 350°F.

Coloque la rejilla sobre la parrilla y cierre la tapa. Si está cocinando en un ahumador o en un horno, coloque la rejilla sobre una bandeja de goteo. Coloque la rejilla y la bandeja dentro del ahumador o el horno y cierre la puerta. Cada 15 minutos verifique que el proceso de cocción de las alas o muslos vaya bien. Las alas necesitan unos 45 minutos de cocción y los muslos unos 60 minutos. Cuando las piezas parezcan que están cocidas, retírelas de la fuente de calor y apague la parrilla, el ahumador o el horno. Verifique que estén cocidas con un termómetro para carne. La carne de ave debe alcanzar una temperatura de 190 °F (88 °C) cuando está lista. Otra forma de verificar que está cocida, es cortando la parte más gruesa del muslo o del ala. Durante la cocción la rejilla se calienta muchísimo. Tenga cuidado al retirar la rejilla de la parrilla, el horno o el ahumador y también al tocar la carne cocida.

Ponga la carne a un lado por unos minutos y luego retírela de la rejilla para servirla. ¡Que la disfrute!