



*Singi*  
GOURMET

**BBQ SAUCE · HOT SAUCE  
HOT HONEY · MAPLE SYRUP**

**EAT NAKED  
MANGER NU**

**SAUCE BBQ · SAUCE PIQUANTE  
MIEL ÉPICÉ · SIROP D'ÉRABLE**

## GRILLING TIMES & TEMPS / TEMPS & TEMP DE GRILLADE



### BEEF / BOEUF

1" Steak	<b>H</b>	400°F+	5-6 mins	140°F	7 mins	145°F	7-8 mins	160°F	10+ mins	170°F
1.5" Steak	<b>H</b>	400°F+	6-7 mins	140°F	8-9 mins	145°F	10 mins	160°F	12-15 mins	170°F
2" Steak	<b>MH</b>	375°F	8-10 mins	140°F	10-15 mins	145°F	15-18 mins	160°F	20+ mins	170°F
Tenderloins/Filets	<b>M</b>	325°F	12-15 mins	140°F	15-17 mins	145°F	18-23 mins	160°F	23+ mins	170°F
1" Hamburger	<b>MH</b>	375°F	4 mins ⊖	140°F	5 mins ⊖	145°F	6 mins ⊖	160°F	7+ mins ⊖	170°F
1" Kabobs • Brochettes	<b>H</b>	400°F+	1-2 mins ⊖	140°F	2 mins ⊖	145°F	3 mins ⊖	160°F	4+ mins ⊖	170°F



### PORK • PORC

1" Chops • Côtelettes	<b>LM</b>	300°F	13-18 mins	160°F / 170°F
1.5" Chops • Côtelettes	<b>LM</b>	300°F	15-23 mins	160°F / 170°F
Spareribs	<b>L</b>	250°F	1-1.5 hrs	160°F / 170°F



### CHICKEN • POULET

Legs & Thighs • Cuisses	<b>M</b>	325°F	45 mins	165°F
Breast • Poitrine	<b>M</b>	325°F	10 mins ⊖	165°F



### SEAFOOD • FRUITS DE MER

Shrimp • Crevettes	<b>L</b>	225°F	2-3 mins ⊖	120°F
0.5" Filets • Filets	<b>M</b>	325°F	4-6 mins	145°F
1" Filets • Filets	<b>M</b>	325°F	10 mins	145°F



### VEGGIES • LÉGUMES

Asparagus • Asperge Mini	<b>M</b>	325°F	2-3 mins	
Pineapple Slices • Tranches d'ananas	<b>M</b>	325°F	6 mins	
Bell Pepper • Poivron	<b>MH</b>	375°F	6-8 mins	
Portobello Mushroom • Champignon	<b>MH</b>	375°F	6 mins	
Potatoes • Mini Pommes de Terre	<b>H</b>	400°F+	20 mins	
Corn • Mais	<b>H</b>	400°F+	15-20 mins	
Tomatoes • Tomates	<b>H</b>	400°F+	15 mins	

### • SINAI GOURMET BBQ SAUCES

should be applied to meats during last 2-5 minutes of cook basting each side in turn. This is to keep sugars in BBQ sauce from burning.

• Keep the lid close as much as you can to prevent heat loss.

### • Les sauces barbecue SINAI GOURMET

doivent être appliquées sur les viandes pendant les 1 à 4 dernières minutes de cuisson, en badigeonnant chaque côté à tour de rôle. Cela permet d'éviter que les sucres de la sauce BBQ ne brûlent.

• Gardez le couvercle fermé autant que possible pour éviter les pertes de chaleur.



### COOK TIME • TEMPS DE CUSSION



Per Side • Par Côte



### TEMPERATURE • TEMPÉRATURE



**L** 250°F Low • Bas



**LM** 300°F Low Medium • Bas-Moyen



**M** 325°F Medium • Moyen



**MH** 375°F Medium-High • Moyen-Haut



**H** 400°F High / Haut



### INTERNAL TEMPERATURE TEMPÉRATURE INTERNE

140°F Rare • Bleu

145°F Medium Rare • Saignant

160°F Medium • à Point

170°F Well Done • Bien Cuit

Sinai  
GOURMET

© Sinai Gourmet Inc. 1.844.887.4624  
Made in Quebec, Canada  
Fabriqué au Québec, Canada

RECIPES  
RECETTES

