



Instructions and Safety Manual

Deluxe Jerky Gun 38260 and Professional Jerky Gun 38261



Item # 38260



Item # 38261

Eastman Outdoors® Jerky Gun Kits let you make high quality jerky from ground meat easily at home. You can make jerky from many kinds of meat including wild game, beef, turkey, chicken, and pork. For great results, use with Eastman Outdoors® Jerky Cure & Seasoning (sold separately).

BEFORE YOU BEGIN

Wash the all of jerky gun parts in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. DO NOT PLACE IN THE DISHWASHER.

IMPORTANT: When handling raw meat of any kind, clean and disinfect all cooking surfaces and tools before and after use. See FDA safety measures at www.foodsafety.gov.

HOW TO MAKE DELICIOUS JERKY

1. Select the leanest ground meat possible. (Grind your own or use ground meat from your local market or butcher.)
2. Add your desired flavor of Eastman Outdoors® Jerky Cure and Seasoning (sold separately) and follow the enclosed directions.
3. Place the nozzle of your choice on the end of the jerky gun – either the flat head for strips or the round head for sticks. Place the end cap over the nozzle and tighten. Fill the barrel of the jerky gun and complete the assembly.
4. Squeeze the trigger to extrude perfectly shaped jerky on the drying rack provided.
5. Place the rack on the top rack of your oven at 200 degrees F for 1 hour and 20 minutes, longer if you like drier jerky. Use foil or a baking sheet. You can also use a dehydrator or smoker. Follow manufacturer’s instructions for jerky.
7. Store in the refrigerator up to 10 days or freeze for future use.



CAUTION: Your jerky needs to be heated to a minimum temperature of 165 (degrees) F as a precaution against the risk of pathogens such as E. coli or salmonella. For further information, the USDA Fact Sheet is located at: http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/meat-preparation/jerky-and-food-safety/CT_Index

LOOK FOR THESE GREAT SEASONING KITS

Eastman Outdoors® Jerky Cure & Seasoning
Created by professional chefs for wild game, meats and poultry





Instructions et manuel de sécurité

Deluxe Jerky Gun 38260 et Professional Jerky Gun 38261



Item # 38260



Item # 38261

Kits Eastman Outdoors® Jerky Gun vous permettent de faire saccadée de haute qualité de la viande hachée facilement à la maison . Vous pouvez faire saccadée de nombreux types de viande , y compris le gibier , bœuf , dinde , poulet et porc . Pour de grands résultats , utilisez avec Eastman Outdoors® Jerky Cure & Assaisonnement (vendu séparément) .

BEFORE YOU BEGIN

Laver la totalité des pièces du pistolet saccadés dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement . NE PAS PLACER DANS LE LAVE .

IMPORTANT : Lors de la manipulation de la viande crue de toute nature, nettoyer et désinfecter toutes les surfaces et les outils de cuisson avant et après utilisation . Voir les mesures de sécurité de la FDA à www.foodsafety.gov

COMMENT FAIRE DELICIOUS JERKY

1. Sélectionnez la viande plus maigre possible du sol. (Broyer votre propre ou d'utiliser la viande hachée à partir de votre marché local ou boucher.)
2. Donnez votre saveur désirée de Eastman Outdoors® Jerky Cure et Assaisonnement (vendu séparément) et suivez les instructions ci-joint .
3. Placez la buse de votre choix à l'extrémité du canon saccadée - soit le plat entendu pour les bandes ou la tête ronde pour les bâtons . Placez le capuchon sur la buse et serrer.
4. Remplissez le canon de l'arme saccadée et terminer l'assemblage .
5. Appuyez sur la gâchette pour extruder saccadée parfaitement en forme sur la grille de séchage fourni .
6. Placer la grille sur la grille supérieure du four à 200 degrés F pendant 1 heure et 20 minutes , plus si vous aimez saccadée sec. Utiliser du papier ou une cuisson. Vous pouvez également utiliser un déshydrateur ou fumeur . Suivez les instructions du fabricant pour saccadée.
7. Conserver au réfrigérateur jusqu'à 10 jours ou congeler pour une utilisation future



ATTENTION : Votre saccadé doit être chauffé à une température d'au moins 165 (degrés) F à titre de précaution contre le risque d'agents pathogènes tels que E. coli ou Salmonella. Pour plus d'informations , la fiche d'information USDA est situé à : http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/meat-preparation/jerky-and-food-safety/CT_Index

REGARDEZ POUR CES KITS SEASONING GREAT

Eastman Outdoors® Jerky Cure & Seasoning
Created by professional chefs for wild game, meats and poultry



Eastman Outdoors®
3476 Eastman Drive
Flushing, MI 48433
810-241-4833

www.eastmanoutdoors.com



#changethegame
[@eastmanoutdoors.com](https://www.instagram.com/eastmanoutdoors.com)