



Cook like a Pro with Natural Gas

When falling temperatures stir up cravings for hearty meals, the right tools in the kitchen make all the difference. That's why most professional chefs insist on cooking with natural gas.

The precision performance that earns natural gas its gourmet status in chefs' kitchens also gives you an edge for everyday meals. Natural gas cooktops have excellent temperature control with instant on and off settings and infinite heat levels. And natural gas heats evenly to cook food uniformly for dependable results.

Cooking with natural gas is also economical—it costs about half as much compared to electricity, according to the American Gas Association. Plus, today's natural gas cooktops are efficient and designed for easy cleaning, and offer high-output burners for quick boiling and low-heat burners for simmering.

Get Cooking with Natural Gas

Visit your local retailer to see what's in store. Call Customer Care and select option four to schedule installation by a Natural Gas Advantage Dealer.

Baby Grand Sandwich—A winning combination that's a symphony of delicious flavors.

This recipe was a crowd favorite at the 2007 Taste of Chesapeake during Homearama last month. Invite some friends over and enjoy!

Ingredients

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 4 oz. Oven-roasted turkey, thinly shaved | 1 Red onion, thinly sliced into rings |
| 4 oz. Smoked ham, thinly shaved | 1 Red pepper |
| 4 oz. Rotisserie chicken, thinly shaved | 1 Tbsp. Olive oil |
| 4 slices Provolone cheese, thinly sliced | 4 Tbsp. Basil mayonnaise |
| 4 slices Cheddar cheese, thinly sliced | 1 10 x 5 inch Artisan focaccia bread |
| 1 Medium vine-ripened tomato, thinly sliced | 1 Small plastic bag |
| 8 slices Cucumber, thinly sliced | |

Recipe courtesy of Coffee Pix, Chesapeake, Virginia, online at www.coffeepix.com.

Preparation

Gently coat the red pepper with oil and place over an open flame to char or blacken, approximate total time five minutes, turning occasionally. Place in a small plastic bag and seal. After 10 minutes, remove the red pepper from the bag, core and slice in half. Slice the focaccia bread lengthwise and spread the basil mayonnaise on both slices. Place cheddar cheese on one half and provolone on the other. Layer turkey, ham and chicken on one slice followed by the tomatoes, onions, cucumbers, and roasted red pepper on the other slice. Gently close the sandwich and place on a panini grill for three to five minutes or until golden brown. Slice from corner to corner and serve.

Carbon Monoxide Safety

Incomplete combustion of any fuel—charcoal, gasoline, wood or natural gas—produces carbon monoxide (CO). CO is highly poisonous and has no odor, taste or color. If natural gas equipment is not maintained properly, it could produce CO.

- The flames on your natural gas appliances should burn a bright blue. If your flame is yellow, have your appliance checked.
- Allow for adequate air circulation around natural gas appliances. Keep appliance vents and chimneys clear of debris or blockages.



Carbon monoxide detectors are helpful, but they are no substitute for using equipment safely. This includes having your appliances inspected once a year by a Natural Gas Advantage Dealer. For a referral, visit our website or call Customer Care and select option four.

©2007 AGL Resources Inc. All rights reserved. VNG 1107



Con el Gas Natural Cocine como un Profesional

Cuando las temperaturas bajan, se despiertan las ansias de comidas abundantes, la herramienta adecuada en la cocina hace toda la diferencia. Eso es el porque la mayoría de los chef profesionales insisten en cocinar con gas natural.

El comportamiento preciso del gas natural le da a las cocinas de los chef el status de gourmet, también le da a usted la ventaja para las comidas diarias. Las cocinas sobre-mesada a gas natural poseen un excelente control de temperatura con opciones instantáneas de encendido y apagado e infinitos niveles de calor. Y el gas natural tiene una distribución equitativa del calor para cocinar uniformemente la comida para resultados fiables.

Cocinar con gas natural también es económico, de acuerdo con la American Gas Association, su costo es cerca de la mitad comparándolo con la electricidad. Además, las cocinas sobre-mesada a gas natural de hoy en día son eficientes y están diseñadas para una fácil limpieza y ofrecen quemadores de alta capacidad para una rápida ebullición y quemadores con poco calor para hervir a fuego lento.

Comience a Cocinar con el Gas Natural

Visite su establecimiento minorista local para ver que hay disponible. Llame al Centro de Atención al Cliente y seleccione la opción número cuatro para programar la instalación por un Comercio de Natural Gas Advantage.

Baby Grand Sandwich – Una combinación ganadora que es una sinfonía de deliciosos sabores.

Esta receta fue la favorita para el público en el Taste of Chesapeake durante el Homearama del último mes. ¡Invite algunos amigos y disfrute!

Ingredientes

- 4 oz. Pavo asado al horno, rebanadas muy delgadas
- 4 oz. Jamón ahumado, rebanadas muy delgadas
- 4 oz. Pollo asado, rebanadas muy delgadas
- 4 Rebanadas Queso Provolone, muy delgadas
- 4 Rebanadas Queso Cheddar, muy delgadas
- 1 Tomate mediano madurado en su planta, rebanadas muy delgadas
- 8 Rebanadas de pepino, rebanadas muy delgadas

- 1 Cebolla roja, rebanadas muy delgadas en anillos
- 1 Pimiento rojo
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 4 Cucharadas de mayonesa con albahaca
- 1 Pan Artisan foccacia de 10 x 5 pulgadas
- 1 bolsa de plástico pequeña

Preparación

Cubra ligeramente al pimiento rojo con aceite y colóquelo sobre la llama directa para que se chamusque o se ennegrezca, girándolo ocasionalmente, el tiempo total es aproximadamente de cinco minutos. Colóquelo en una pequeña bolsa de plástico y séllela. Después de 10 minutos, retire el pimiento rojo de la bolsa, quítele el corazón y córtelo por la mitad. Rebane el pan foccacia longitudinalmente y unte la mayonesa con albahaca en ambos lados. Coloque el queso cheddar en una mitad y el provolone en la otra. Extienda el pavo, el jamón y el pollo sobre una de las mitades, siguiendo con las rebanadas de tomate, cebolla, pepino y el pimiento rojo asado en la otra de las mitades. Con cuidado cierre el sándwich y colóquelo sobre una parrilla para panini de tres a cinco minutos hasta que este dorado. Rebane de un extremo al otro y síralo.

La receta es cortesía de Coffee Phix, Chesapeake, Virginia, en línea www.coffeephix.com.

Seguridad con el Monóxido de Carbono

La combustión incompleta de cualquier combustible como carbón, gasolina, madera o gas natural produce monóxido de carbono (CO).

El CO es altamente venenoso y no tiene olor, gusto ni color. Si los equipos a gas natural no están mantenidos apropiadamente, podrán producir CO.

- Las llamas de su artefacto a gas natural deberían ser de color azul brillante. Si la llama es amarilla haga revisar su artefacto.
- Permita una ventilación adecuada alrededor de su artefacto a gas natural. Mantenga los conductos de ventilación y chimeneas de los artefactos libres de escombros y bloqueos.



Los detectores de monóxido de carbono son de ayuda, pero no son sustituto de utilizar equipos seguros. Esto incluye tener sus artefactos inspeccionados una vez al año por un Comercio de Natural Gas Advantage. Para uno recomendado visite nuestra página Web o llame al Centro de Atención al Cliente y seleccione la opción número cuatro.