

NL Handleiding: Grill Fanatics Rookhout Snippers / Chips - Kers / Cherry - 500 gram

Producttitel

Grill Fanatics Rookhout Snippers / Chips - Kers / Cherry - 500 gram

Inhoud van het product

- 1x Grill Fanatics Rookhout Snippers Kers (500 gram, Verpakking: 280 x 180 x 70 mm)
- Materiaal: Hout (kersenhout)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Rookhout snippers voor het aromatiseren van gerechten op de barbecue — ideaal voor gevogelte, varkensvlees, wild en gegrilde groenten
- Geschikt voor: Gas- en kettlebarbecues
- Bereidingswijze: Hot & fast (hoge temperatuur, korte bereidingstijd)
- Gebruik op kettlebarbecue: Leg een handvol snippers direct op de hete kolen
- Gebruik op gasbarbecue: Doe de snippers in een rookbox of wikkel ze in aluminiumfolie met gaatjes en plaats op de warmtebron
- Weken: Optioneel 20–30 minuten in water weken om de rooktijd te verlengen; ook droog te gebruiken voor snelle rookontwikkeling
- Tip: Week de snippers in appelsap of witbier voor een extra zoete, complexere rooktoon
- Bewaren: Droog bewaren na openen

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was het product na gebruik af met een vochtige doek en mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
- Drogen: Laat het product volledig drogen aan de lucht na het reinigen. Voorkom langdurig contact met vocht om vervorming en schimmelvorming te voorkomen.
- Onderhoud: Behandel het hout regelmatig met een voedende olie (bijv. lijnolie of speciale houtolie) om het te beschermen en te onderhouden.
- Bewaring: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats uit direct zonlicht.
- Beschadigingen: Schuur splinters of ruwe plekken bij met fijn schuurpapier en breng daarna opnieuw olie aan.

Veiligheidsinstructies

- Brandgevaar: Hout is brandbaar. Houd het product verwijderd van open vlammen, hete kolen en andere ontstekingsbronnen.
- Hitte: Plaats het product nooit direct op of boven een hete BBQ-rooster of vlam.
- Splinters: Controleer het oppervlak vóór gebruik op splinters of scheuren. Gebruik het product niet bij zichtbare beschadigingen.
- Warmte-overdracht: Hout kan warm worden bij langdurig contact met hete oppervlakken. Wees

voorzichtig bij aanraking.

- Gebruik uitsluitend buiten of in een goed geventileerde ruimte bij gebruik in combinatie met een brandende BBQ.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is bedoeld voor gebruik door volwassenen. Houd kinderen uit de buurt van de BBQ tijdens gebruik.

Instructies voor verwijdering

- Hout kan worden aangeboden bij een inzamelpunt voor houtafval of de milieustraat.
- Onbehandeld hout (zonder lak, verf of olie-impregnering) kan worden gecomposteerd of verbrand in een erkende verbrandingsinstallatie.
- Behandeld of verduurzaamd hout mag niet worden gestookt in open haarden of kachels en dient apart aangeboden te worden bij de milieustraat.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P210:** Verwijderd houden van warmte, hete oppervlakken, vonken, open vuur en andere ontstekingsbronnen. Niet roken.
- **P271:** Alleen buiten of in een goed geventileerde ruimte gebruiken.

Gevaarinformatie

- **H228:** Ontvlambare vaste stof.
- -: Fysiek gevaar: Hout is brandbaar en kan vlam vatten bij contact met open vuur of hoge temperaturen.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: Grill Fanatics Wood Smoking Chips - Cherry - 500 grams

Product Title

Grill Fanatics Wood Smoking Chips - Cherry - 500 grams

Contents of the Product

- 1x Grill Fanatics Wood Smoking Chips Cherry (500 grams, Packaging: 280 x 180 x 70 mm)
- Material: Wood (cherry wood)

User Instructions

- Use: Wood smoking chips for flavouring dishes on the barbecue — ideal for poultry, pork, game and grilled vegetables
- Compatible with: Gas and kettle barbecues
- Cooking method: Hot & fast (high temperature, short cooking time)
- Use on kettle barbecue: Place a handful of chips directly onto the hot coals
- Use on gas barbecue: Place chips in a smoker box or wrap in aluminium foil with small holes and set on the heat source
- Soaking: Optionally soak for 20–30 minutes in water to extend smoke time; can also be used dry for quick smoke development
- Tip: Soak chips in apple juice or light beer for an extra sweet, complex smoke flavour
- Storage: Store dry after opening

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: After use, wipe the product with a damp cloth and mild washing-up liquid. Do not place in the dishwasher.
- Drying: Allow the product to air dry completely after cleaning. Avoid prolonged moisture exposure to prevent warping and mould.
- Maintenance: Regularly treat the wood with a nourishing oil (e.g. linseed oil or specialist wood oil) to protect and maintain it.
- Storage: Store in a dry, well-ventilated place away from direct sunlight.
- Damage: Sand down splinters or rough spots with fine sandpaper and re-apply oil afterwards.

Safety Instructions

- Fire hazard: Wood is flammable. Keep the product away from open flames, hot coals, and other ignition sources.
- Heat: Never place the product directly on or above a hot BBQ grill or flame.
- Splinters: Inspect the surface for splinters or cracks before use. Do not use if visibly damaged.
- Heat transfer: Wood may become warm with prolonged contact with hot surfaces. Handle with care.
- Use only outdoors or in a well-ventilated area when used in combination with a lit BBQ.

Age Restrictions

Not applicable. This product is intended for use by adults. Keep children away from the BBQ during use.

Disposal Instructions

- Wood can be taken to a wood waste collection point or recycling centre.
- Untreated wood (without varnish, paint or oil treatment) can be composted or incinerated at an authorised facility.
- Treated or preserved wood must not be burned in fireplaces or stoves and should be disposed of separately at a recycling centre.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read label/these instructions before use.
- **P210:** Keep away from heat, hot surfaces, sparks, open flames and other ignition sources. No smoking.
- **P271:** Use only outdoors or in a well-ventilated area.

Hazard Information

- **H228:** Flammable solid.
- -: Physical hazard: Wood is combustible and may ignite upon contact with open flame or high temperatures.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: Grill Fanatics Räucherchips - Kirsche / Cherry - 500 Gramm

Produkttitel

Grill Fanatics Räucherchips - Kirsche / Cherry - 500 Gramm

Produktinhalt

- 1x Grill Fanatics Räucherchips Kirsche (500 Gramm, Verpackung: 280 x 180 x 70 mm)
- Material: Holz (Kirschholz)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Räucherchips zum Aromatisieren von Speisen auf dem Grill — ideal für Geflügel, Schweinefleisch, Wild und gegrilltes Gemüse
- Geeignet für: Gas- und Kugelgrills
- Garmethode: Hot & fast (hohe Temperatur, kurze Garzeit)
- Verwendung auf dem Kugelgrill: Eine Handvoll Chips direkt auf die heißen Kohlen legen
- Verwendung auf dem Gasgrill: Chips in eine Räucherbox geben oder in Alufolie mit kleinen Löchern einwickeln und auf die Wärmequelle legen
- Einweichen: Optional 20–30 Minuten in Wasser einweichen, um die Rauchzeit zu verlängern; auch trocken für schnelle Rauchentwicklung verwendbar
- Tipp: Chips in Apfelsaft oder leichtem Bier einweichen für ein süßeres, komplexeres Raucharoma
- Lagerung: Nach dem Öffnen trocken lagern

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Das Produkt nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und millem Spülmittel abwischen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Trocknen: Das Produkt nach der Reinigung vollständig an der Luft trocknen lassen. Längeren Feuchtigkeitskontakt vermeiden, um Verformung und Schimmelbildung zu verhindern.
- Pflege: Das Holz regelmäßig mit einem nährenden Öl (z. B. Leinöl oder speziellem Holzöl) behandeln, um es zu schützen und zu pflegen.
- Aufbewahrung: An einem trockenen, gut belüfteten Ort, vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt, aufbewahren.
- Schäden: Splitter oder raue Stellen mit feinem Schleifpapier glätten und anschließend erneut einölen.

Sicherheitshinweise

- Brandgefahr: Holz ist brennbar. Das Produkt von offenen Flammen, heißen Kohlen und anderen Zündquellen fernhalten.
- Hitze: Das Produkt niemals direkt auf oder über einem heißen Grillrost oder einer Flamme ablegen.
- Splitter: Vor der Benutzung die Oberfläche auf Splitter oder Risse prüfen. Bei sichtbaren Schäden nicht verwenden.
- Wärmeübertragung: Holz kann sich bei längerem Kontakt mit heißen Oberflächen erwärmen. Vorsichtig

anfassen.

- Nur im Freien oder in gut belüfteten Räumen verwenden, wenn in Kombination mit einem brennenden Grill benutzt.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Kinder während der Nutzung vom Grill fernhalten.

Entsorgungshinweise

- Holz kann an einer Holzabfall-Sammelstelle oder einem Wertstoffhof abgegeben werden.
- Unbehandeltes Holz (ohne Lack, Farbe oder Öl-Imprägnierung) kann kompostiert oder in einer zugelassenen Anlage verbrannt werden.
- Behandeltes oder konserviertes Holz darf nicht in Kaminen oder Öfen verbrannt werden und muss gesondert beim Wertstoffhof abgegeben werden.

Warnhinweise

- **P102:** Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anleitung lesen.
- **P210:** Von Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen und anderen Zündquellen fernhalten. Nicht rauchen.
- **P271:** Nur im Freien oder in gut belüfteten Räumen verwenden.

Gefahreninformationen

- **H228:** Entzündbarer Feststoff.
- -: Physikalische Gefahr: Holz ist brennbar und kann bei Kontakt mit offenem Feuer oder hohen Temperaturen Feuer fangen.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: Grill Fanatics Copeaux de Bois pour Fumage - Cerisier / Cherry - 500 grammes

Titre du produit

Grill Fanatics Copeaux de Bois pour Fumage - Cerisier / Cherry - 500 grammes

Contenu du produit

- 1x Grill Fanatics Copeaux de Bois Cerisier (500 grammes, Emballage : 280 x 180 x 70 mm)
- Matériau : Bois (bois de cerisier)

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Copeaux de bois pour aromatiser les plats au barbecue — idéal pour la volaille, le porc, le gibier et les légumes grillés
- Compatible avec : Barbecues à gaz et barbecues à cuve (kettle)
- Mode de cuisson : Hot & fast (haute température, temps de cuisson court)
- Utilisation sur barbecue kettle : Déposer une poignée de copeaux directement sur les braises chaudes
- Utilisation sur barbecue à gaz : Placer les copeaux dans une boîte à fumée ou les envelopper dans du papier aluminium percé de petits trous et poser sur la source de chaleur
- Trempage : Optionnel, 20 à 30 minutes dans l'eau pour prolonger la durée de fumage ; utilisable également à sec pour un développement rapide de la fumée
- Conseil : Faire tremper les copeaux dans du jus de pomme ou de la bière légère pour une saveur fumée plus douce et complexe
- Conservation : Conserver dans un endroit sec après ouverture

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Après utilisation, essuyer le produit avec un chiffon humide et un liquide vaisselle doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchage : Laisser le produit sécher complètement à l'air après nettoyage. Éviter une exposition prolongée à l'humidité pour prévenir le gauchissement et les moisissures.
- Entretien : Traiter régulièrement le bois avec une huile nourrissante (p. ex. huile de lin ou huile spéciale pour bois) pour le protéger et l'entretenir.
- Stockage : Conserver dans un endroit sec et bien ventilé, à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Dommages : Poncer les échardes ou les zones rugueuses avec du papier de verre fin, puis appliquer à nouveau de l'huile.

Consignes de sécurité

- Risque d'incendie : Le bois est inflammable. Tenir le produit éloigné des flammes nues, des braises chaudes et de toute source d'ignition.
- Chaleur : Ne jamais poser le produit directement sur ou au-dessus d'une grille BBQ chaude ou d'une flamme.
- Échardes : Inspecter la surface avant utilisation pour détecter des échardes ou des fissures. Ne pas

utiliser en cas de dommages visibles.

- Transfert de chaleur : Le bois peut chauffer lors d'un contact prolongé avec des surfaces chaudes.

Manipuler avec précaution.

- Utiliser uniquement en extérieur ou dans un espace bien ventilé lors de l'utilisation avec un BBQ allumé.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est destiné à un usage par des adultes. Tenir les enfants éloignés du BBQ pendant son utilisation.

Instructions d'élimination

- Le bois peut être déposé dans un point de collecte de déchets de bois ou en déchetterie.
- Le bois non traité (sans vernis, peinture ou imprégnation à l'huile) peut être composté ou incinéré dans une installation agréée.
- Le bois traité ou préservé ne doit pas être brûlé dans des cheminées ou poêles et doit être déposé séparément en déchetterie.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.
- **P210:** Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'ignition. Ne pas fumer.
- **P271:** Utiliser uniquement en plein air ou dans un endroit bien ventilé.

Informations sur les dangers

- **H228:** Matière solide inflammable.
- -: Danger physique : Le bois est combustible et peut s'enflammer au contact d'une flamme nue ou de températures élevées.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

IT Manuale d'uso: Grill Fanatics Chips di Legno per Affumicatura - Ciliegio / Cherry - 500 grammi

Titolo del prodotto

Grill Fanatics Chips di Legno per Affumicatura - Ciliegio / Cherry - 500 grammi

Contenuto del prodotto

- 1x Grill Fanatics Chips di Legno Ciliegio (500 grammi, Confezione: 280 x 180 x 70 mm)
- Materiale: Legno (legno di ciliegio)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Chips di legno per aromatizzare i piatti sul barbecue — ideali per pollame, maiale, selvaggina e verdure grigliate
- Compatibile con: Barbecue a gas e barbecue a caldaia (kettle)
- Metodo di cottura: Hot & fast (alta temperatura, breve tempo di cottura)
- Utilizzo su barbecue kettle: Disporre una manciata di chips direttamente sulla brace calda
- Utilizzo su barbecue a gas: Inserire le chips in una scatola affumicatrice o avvolgerle in carta stagnola con piccoli fori e posizionarle sulla fonte di calore
- Ammollo: Opzionale, 20–30 minuti in acqua per prolungare il tempo di affumicatura; utilizzabili anche a secco per uno sviluppo rapido del fumo
- Consiglio: Ammollare le chips in succo di mela o birra leggera per un aroma affumicato più dolce e complesso
- Conservazione: Conservare in luogo asciutto dopo l'apertura

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Dopo l'uso, pulire il prodotto con un panno umido e del detersivo delicato. Non mettere in lavastoviglie.
- Asciugatura: Lasciare asciugare completamente il prodotto all'aria dopo la pulizia. Evitare il contatto prolungato con l'umidità per prevenire deformazioni e muffe.
- Manutenzione: Trattare regolarmente il legno con un olio nutriente (es. olio di lino o olio specifico per legno) per proteggerlo e mantenerlo.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato, lontano dalla luce solare diretta.
- Danni: Levigare schegge o zone ruvide con carta vetrata fine e applicare nuovamente l'olio.

Istruzioni di sicurezza

- Rischio di incendio: Il legno è infiammabile. Tenere il prodotto lontano da fiamme libere, braci calde e altre fonti di accensione.
- Calore: Non posizionare mai il prodotto direttamente su o sopra una griglia BBQ calda o una fiamma.
- Schegge: Ispezionare la superficie per schegge o crepe prima dell'uso. Non utilizzare in caso di danni visibili.
- Trasferimento di calore: Il legno può scaldarsi con il contatto prolungato con superfici calde. Maneggiare

con cura.

- Utilizzare esclusivamente all'aperto o in un'area ben ventilata quando usato in combinazione con un BBQ acceso.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è destinato all'uso da parte di adulti. Tenere i bambini lontani dal BBQ durante l'utilizzo.

Istruzioni per lo smaltimento

- Il legno può essere conferito presso un punto di raccolta per rifiuti di legno o un centro di riciclaggio.
- Il legno non trattato (senza vernice, pittura o impregnazione a olio) può essere compostato o incenerito in un impianto autorizzato.
- Il legno trattato o preservato non deve essere bruciato in caminetti o stufe e deve essere smaltito separatamente presso un centro di riciclaggio.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.
- **P210:** Tenere lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere e altre sorgenti di accensione. Non fumare.
- **P271:** Utilizzare esclusivamente all'aperto o in luoghi ben ventilati.

Informazioni sui pericoli

- **H228:** Solido infiammabile.
- -: Pericolo fisico: Il legno è combustibile e può infiammarsi a contatto con fiamme libere o alte temperature.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: Grill Fanatics Wiórki do Wędzenia - Wiśnia / Cherry - 500 gramów

Tytuł produktu

Grill Fanatics Wiórki do Wędzenia - Wiśnia / Cherry - 500 gramów

Zawartość produktu

- 1x Grill Fanatics Wiórki do Wędzenia Wiśnia (500 gramów, Opakowanie: 280 x 180 x 70 mm)
- Materiał: Drewno (drewno wiśniowe)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Wiórki do wędzenia do aromatyzowania potraw na grillu — idealne do drobiu, wieprzowiny, dziczyzny i grillowanych warzyw
- Kompatybilność: Grille gazowe i grille kulowe (kettle)
- Metoda przyrządzania: Hot & fast (wysoka temperatura, krótki czas przyrządzania)
- Użycie na grillu kulowym: Położyć garść wiórków bezpośrednio na rozżarzonym węglu
- Użycie na grillu gazowym: Umieścić wiórki w pojemniku do wędzenia lub zawinąć w folię aluminiową z małymi otworami i położyć na źródle ciepła
- Moczenie: Opcjonalnie moczyć przez 20–30 minut w wodzie, aby wydłużyć czas wędzenia; można też używać na sucho dla szybkiego wytworzenia dymu
- Wskazówka: Moczyć wiórki w soku jabłkowym lub lekkim piwie, aby uzyskać słodszy i bardziej złożony aromat dymu
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym miejscu po otwarciu

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Po użyciu przetrzeć produkt wilgotną ściereczką i łagodnym płynem do mycia naczyń. Nie myć w zmywarce.
- Suszenie: Po czyszczeniu pozostawić produkt do całkowitego wyschnięcia na powietrzu. Unikać długotrwałego kontaktu z wilgocią, aby zapobiec odkształceniu i pleśni.
- Konserwacja: Regularnie olejować drewno olejem odżywczym (np. olejem lnianym lub specjalnym olejem do drewna) w celu ochrony i pielęgnacji.
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego.
- Uszkodzenia: Drzazgi lub szorstkie miejsca wygładzić drobnoziarnistym papierem ściernym, a następnie ponownie naoliwić.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Zagrożenie pożarowe: Drewno jest łatwopalne. Trzymać produkt z dala od otwartego ognia, gorących węgli i innych źródeł zapłonu.
- Ciepło: Nigdy nie kłaść produktu bezpośrednio na gorącym ruszcie BBQ ani nad płomieniem.
- Drzazgi: Przed użyciem sprawdzić powierzchnię pod kątem drzazg lub pęknięć. Nie używać w przypadku

widocznych uszkodzeń.

- Przewodzenie ciepła: Drewno może się nagrzewać przy długotrwałym kontakcie z gorącymi powierzchniami. Zachować ostrożność przy dotykaniu.
- Używać wyłącznie na zewnątrz lub w dobrze wentylowanym miejscu w połączeniu z rozpalonym BBQ.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt przeznaczony do użytku przez dorosłych. Podczas użytkowania trzymać dzieci z dala od BBQ.

Instrukcje utylizacji

- Drewno można oddać do punktu zbiórki odpadów drewnianych lub do punktu selektywnej zbiórki odpadów (PSZOK).
- Drewno nieimpregnowane (bez lakieru, farby ani oleju) można kompostować lub spalić w autoryzowanej instalacji.
- Drewno impregnowane lub konserwowane nie może być spalane w kominkach ani piecach i należy je przekazać osobno do PSZOK.

Ostrzeżenia

- **P102:** Chronić przed dziećmi.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P210:** Przechowywać z dala od źródeł ciepła, gorących powierzchni, iskiei, otwartego ognia i innych źródeł zapłonu. Nie palić.
- **P271:** Stosować wyłącznie na zewnątrz lub w dobrze wentylowanym miejscu.

Informacje o zagrożeniach

- **H228:** Łatwopalna substancja stała.
- -: Zagrożenie fizyczne: Drewno jest palne i może się zapalić w kontakcie z otwartym ogniem lub wysoką temperaturą.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

ES Manual de usuario: Grill Fanatics Virutas de Madera para Ahumar - Cerezo / Cherry - 500 gramos

Título del producto

Grill Fanatics Virutas de Madera para Ahumar - Cerezo / Cherry - 500 gramos

Contenido del producto

- 1x Grill Fanatics Virutas de Madera Cerezo (500 gramos, Embalaje: 280 x 180 x 70 mm)
- Material: Madera (madera de cerezo)

Instrucciones de uso

- Uso: Virutas de madera para aromatizar platos en la barbacoa — ideales para aves, cerdo, caza y verduras a la parrilla
- Compatible con: Barbacoas de gas y barbacoas de caldera (kettle)
- Método de cocción: Hot & fast (alta temperatura, tiempo de cocción corto)
- Uso en barbacoa kettle: Colocar un puñado de virutas directamente sobre las brasas calientes
- Uso en barbacoa de gas: Colocar las virutas en una caja ahumadora o envolverlas en papel de aluminio con pequeños agujeros y situar sobre la fuente de calor
- Remojo: Opcionalmente remojar 20–30 minutos en agua para prolongar el tiempo de ahumado; también se pueden usar en seco para un desarrollo rápido del humo
- Consejo: Remojar las virutas en zumo de manzana o cerveza ligera para un sabor ahumado más dulce y complejo
- Almacenamiento: Conservar en lugar seco tras abrir el envase

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Después del uso, limpiar el producto con un paño húmedo y lavavajillas suave. No meter en el lavavajillas.
- Secado: Dejar secar completamente el producto al aire tras la limpieza. Evitar el contacto prolongado con la humedad para prevenir deformaciones y moho.
- Mantenimiento: Tratar regularmente la madera con un aceite nutritivo (p. ej. aceite de linaza o aceite especial para madera) para protegerla y mantenerla.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y bien ventilado, alejado de la luz solar directa.
- Daños: Lijar astillas o zonas rugosas con papel de lija fino y volver a aplicar aceite a continuación.

Instrucciones de seguridad

- Riesgo de incendio: La madera es inflamable. Mantener el producto alejado de llamas abiertas, brasas calientes y otras fuentes de ignición.
- Calor: No colocar nunca el producto directamente sobre o encima de una parrilla BBQ caliente o una llama.
- Astillas: Inspeccionar la superficie en busca de astillas o grietas antes del uso. No utilizar si presenta daños visibles.

- Transferencia de calor: La madera puede calentarse con el contacto prolongado con superficies calientes. Manipular con cuidado.
- Utilizar únicamente en exteriores o en un espacio bien ventilado cuando se usa en combinación con una BBQ encendida.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto está destinado al uso por adultos. Mantener a los niños alejados de la BBQ durante su uso.

Instrucciones de eliminación

- La madera puede llevarse a un punto de recogida de residuos de madera o a un centro de reciclaje.
- La madera no tratada (sin barniz, pintura ni impregnación de aceite) puede compostarse o incinerarse en una instalación autorizada.
- La madera tratada o conservada no debe quemarse en chimeneas ni estufas y debe depositarse por separado en un punto limpio.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.
- **P210:** Mantener alejado del calor, superficies calientes, chispas, llamas abiertas y otras fuentes de ignición. No fumar.
- **P271:** Utilizar únicamente al aire libre o en lugares bien ventilados.

Información sobre peligros

- **H228:** Sólido inflamable.
- -: Peligro físico: La madera es combustible y puede inflamarse en contacto con llamas abiertas o altas temperaturas.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

sv Bruksanvisning: Grill Fanatics Rökflis - Körsbär / Cherry - 500 gram

Produkttitel

Grill Fanatics Rökflis - Körsbär / Cherry - 500 gram

Produktinnehåll

- 1x Grill Fanatics Rökflis Körsbär (500 gram, Förpackning: 280 x 180 x 70 mm)
- Material: Trä (körsbärsträ)

Användarinstruktioner

- Användning: Rökflis för att aromatisera rätter på grillen — idealisk för fågel, fläsk, vilt och grillade grönsaker
- Kompatibel med: Gasgrillar och klotgrillar (kettle)
- Tillagningsmetod: Hot & fast (hög temperatur, kort tillagningstid)
- Användning på klotgrill: Lägg en handfull flis direkt på de heta kolen
- Användning på gasgrill: Placera flisen i en rökbox eller linda in den i aluminiumfolie med små hål och lägg på värmekällan
- Blötläggning: Valfritt, blötlägg i 20–30 minuter i vatten för att förlänga röktiden; kan även användas torrt för snabb rökutveckling
- Tips: Blötlägg flisen i äppeljuice eller lättöl för en extra söt och komplex röksmak
- Förvaring: Förvaras torrt efter öppning

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Torka av produkten med en fuktig trasa och milt diskmedel efter användning. Ej lämplig för diskmaskin.
- Torkning: Låt produkten lufttorka helt efter rengöring. Undvik långvarig kontakt med fukt för att förhindra deformation och mögelbildning.
- Underhåll: Behandla träet regelbundet med en närande olja (t.ex. linolja eller specialolja för trä) för att skydda och underhålla det.
- Förvaring: Förvara på en torr, välventilerad plats, skyddad från direkt solljus.
- Skador: Slipa bort splittror eller grova fläckar med fint sandpapper och applicera sedan olja på nytt.

Säkerhetsinstruktioner

- Brandrisk: Trä är brandfarligt. Håll produkten borta från öppen eld, heta kolar och andra antändningskällor.
- Värme: Placera aldrig produkten direkt på eller ovanför ett hett BBQ-galler eller en låga.
- Splittror: Kontrollera ytan för splittror eller sprickor innan användning. Använd inte vid synliga skador.
- Värmeöverföring: Trä kan bli varmt vid långvarig kontakt med heta ytor. Hantera med försiktighet.
- Använd endast utomhus eller i välventilerade utrymmen vid användning tillsammans med en tänd BBQ.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är avsedd för användning av vuxna. Håll barn borta från BBQ:n under användning.

Avfallsinstruktioner

- Trä kan lämnas till ett insamlingsställe för träavfall eller en återvinningscentral.
- Obehandlat trä (utan lack, färg eller oljeberedning) kan komposteras eller förbrännas vid en godkänd anläggning.
- Behandlat eller impregnerat trä får inte eldas i öppna spisar eller kaminer och ska lämnas separat på återvinningscentralen.

Varningar

- **P102:** Förvaras utom räckhåll för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner före användning.
- **P210:** Får inte utsättas för värme, heta ytor, gnistor, öppen låga och andra antändningskällor. Rökning förbjuden.
- **P271:** Används endast utomhus eller i väl ventilerade utrymmen.

Farinformation

- **H228:** Brandfarligt fast ämne.
- -: Fysisk fara: Trä är brännbart och kan antändas vid kontakt med öppen låga eller höga temperaturer.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.