

NL Handleiding: Cookinglife Grill Houtskool / Charcoal Marabu - 10 Kg - Restaurant kwaliteit

Producttitel

Cookinglife Grill Houtskool / Charcoal Marabu - 10 Kg - Restaurant kwaliteit

Inhoud van het product

- 1x Grill Fanatics Houtskool Marabu - 10 kg (verpakking: 750 x 500 x 150 mm)
- Materiaal: Hout (Marabu-houtskool)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor direct grillen (steaks, burgers, vis, groenten) en indirect/low-and-slow grillen (spareribs, hele kippen, brisket)
- Aansteken: Gebruik een houtskoolstarter (chimney starter); steek de houtskool aan met aanmaakblokjes aan de onderkant en wacht 15–20 minuten tot de stukken lichtgrijs zijn
- Aanmaakvloeistof: Niet gebruiken — dit tast het rookaroma aan
- Luchttoevoer: Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het aansteken door de ventilatiesleuven ruim te openen
- Brandtemperatuur: Extreem hoog door de dichte houtstructuur van Marabu — ideaal voor de Maillard-reactie en het dichtschroeien van vlees
- Brandtijd: Uitzonderlijk lang — meerdere uren stabiele hitte zonder bijvullen
- Vonken en rook: Minimaal — brandt schoon en stabiel
- Asproductie: Gering — rooster en grill blijven schoner
- Rookaroma: Subtiel en warm — verrijkt gerechten zonder te overheersen
- Bewaring: Bewaar in een droge, overdekte ruimte (schuur, garage of berging); sluit de zak na gebruik goed af om vochtopname te voorkomen; niet buiten laten staan bij regen of vocht

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: Cookinglife Grill Charcoal / Charcoal Marabu - 10 Kg - Restaurant Quality

Product Title

Cookinglife Grill Charcoal / Charcoal Marabu - 10 Kg - Restaurant Quality

Contents of the Product

- 1x Grill Fanatics Charcoal Marabu - 10 kg (packaging: 750 x 500 x 150 mm)
- Material: Wood (Marabu charcoal)

User Instructions

- Use: Suitable for direct grilling (steaks, burgers, fish, vegetables) and indirect/low-and-slow grilling (spare ribs, whole chickens, brisket)
- Lighting: Use a chimney starter; light the charcoal with firelighters at the bottom and wait 15–20 minutes until pieces are lightly grey at the edges
- Lighter fluid: Do not use — it affects the smoke aroma
- Air supply: Ensure adequate ventilation during lighting by fully opening the vents
- Burning temperature: Extremely high due to the dense Marabu wood structure — ideal for the Maillard reaction and searing meat
- Burn time: Exceptionally long — several hours of stable heat without refilling
- Sparks and smoke: Minimal — burns cleanly and stably
- Ash production: Low — grill and grates stay cleaner
- Smoke aroma: Subtle and warm — enhances dishes without overpowering
- Storage: Store in a dry, covered area (shed, garage or storage room); seal the bag well after use to prevent moisture absorption; do not leave outside in rain or damp conditions

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: Cookinglife Grill Holzkohle / Charcoal Marabu - 10 Kg - Restaurantqualität

Produkttitel

Cookinglife Grill Holzkohle / Charcoal Marabu - 10 Kg - Restaurantqualität

Produktinhalt

- 1x Grill Fanatics Holzkohle Marabu - 10 kg (Verpackung: 750 x 500 x 150 mm)
- Material: Holz (Marabu-Holzkohle)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet für direktes Grillen (Steaks, Burger, Fisch, Gemüse) und indirektes/Low-and-Slow-Grillen (Spareribs, ganze Hühner, Brisket)
- Anzünden: Einen Anzündkamin (Chimney Starter) verwenden; Holzkohle mit Anzündwürfeln von unten entzünden und 15–20 Minuten warten, bis die Stücke an den Rändern hellgrau sind
- Grillanzünder-Flüssigkeit: Nicht verwenden — beeinträchtigt das Raucharoma
- Luftzufuhr: Beim Anzünden für ausreichende Belüftung sorgen, Lüftungsklappen vollständig öffnen
- Brenntemperatur: Extrem hoch durch die dichte Holzstruktur des Marabu — ideal für die Maillard-Reaktion und das Anbraten von Fleisch
- Brenndauer: Außergewöhnlich lang — mehrere Stunden stabile Hitze ohne Nachfüllen
- Funken und Rauch: Minimal — verbrennt sauber und stabil
- Ascheproduktion: Gering — Grill und Rost bleiben sauberer
- Raucharoma: Subtil und warm — verfeinert Speisen ohne zu dominieren
- Lagerung: An einem trockenen, überdachten Ort lagern (Schuppen, Garage oder Abstellraum); Sack nach Gebrauch gut verschließen, um Feuchtigkeitsaufnahme zu verhindern; nicht bei Regen oder Feuchtigkeit im Freien lassen

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: Cookinglife Charbon de Bois / Charcoal Marabu - 10 Kg - Qualité Restaurant

Titre du produit

Cookinglife Charbon de Bois / Charcoal Marabu - 10 Kg - Qualité Restaurant

Contenu du produit

- 1x Grill Fanatics Charbon de Bois Marabu - 10 kg (emballage : 750 x 500 x 150 mm)
- Matériau : Bois (charbon de bois Marabu)

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Convient pour le grill direct (steaks, burgers, poissons, légumes) et le grill indirect/low-and-slow (côtes levées, poulets entiers, brisket)
- Allumage : Utiliser un allume-feu de cheminée (chimney starter) ; allumer le charbon avec des cubes allume-feu par le bas et attendre 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les morceaux soient légèrement gris sur les bords
- Liquide d'allumage : Ne pas utiliser — altère l'arôme de fumée
- Apport d'air : Assurer une ventilation suffisante lors de l'allumage en ouvrant complètement les aérations
- Température de combustion : Extrêmement élevée grâce à la structure dense du bois Marabu — idéale pour la réaction de Maillard et la saisie de viande
- Durée de combustion : Exceptionnellement longue — plusieurs heures de chaleur stable sans recharge
- Étincelles et fumée : Minimales — combustion propre et stable
- Production de cendres : Faible — le gril et la grille restent plus propres
- Arôme de fumée : Subtil et chaud — enrichit les plats sans dominer
- Stockage : Conserver dans un endroit sec et couvert (remise, garage ou débarras) ; bien refermer le sac après utilisation pour éviter l'absorption d'humidité ; ne pas laisser dehors sous la pluie ou dans des conditions humides

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: Cookinglife Carbone per Griglia / Charcoal Marabu - 10 Kg - Qualità Ristorante

Titolo del prodotto

Cookinglife Carbone per Griglia / Charcoal Marabu - 10 Kg - Qualità Ristorante

Contenuto del prodotto

- 1x Grill Fanatics Carbone Marabu - 10 kg (imballaggio: 750 x 500 x 150 mm)
- Materiale: Legno (carbone Marabu)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto per la grigliatura diretta (bistecche, hamburger, pesce, verdure) e per la grigliatura indiretta/low-and-slow (costine, polli interi, brisket)
- Accensione: Utilizzare un avviatore a camino (chimney starter); accendere il carbone con cubetti accendifuoco nella parte inferiore e attendere 15–20 minuti finché i pezzi non sono leggermente grigi ai bordi
- Liquido accendifuoco: Non utilizzare — compromette l'aroma di fumo
- Apporto d'aria: Garantire un'adeguata ventilazione durante l'accensione aprendo completamente le valvole di ventilazione
- Temperatura di combustione: Estremamente alta grazie alla struttura densa del legno Marabu — ideale per la reazione di Maillard e la rosolatura della carne
- Durata di combustione: Eccezionalmente lunga — ore di calore stabile senza ricaricare
- Scintille e fumo: Minimi — combustione pulita e stabile
- Produzione di cenere: Scarsa — la griglia rimane più pulita
- Aroma di fumo: Sottile e caldo — arricchisce i piatti senza sovrastare
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e coperto (rimessa, garage o ripostiglio); chiudere bene il sacco dopo l'uso per evitare l'assorbimento di umidità; non lasciare all'aperto in caso di pioggia o umidità

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: Cookinglife Węgiel Drzewny do Grilla / Charcoal Marabu - 10 Kg - Jakość Restauracyjna

Tytuł produktu

Cookinglife Węgiel Drzewny do Grilla / Charcoal Marabu - 10 Kg - Jakość Restauracyjna

Zawartość produktu

- 1x Grill Fanatics Węgiel Drzewny Marabu - 10 kg (opakowanie: 750 x 500 x 150 mm)
- Materiał: Drewno (węgiel drzewny Marabu)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Odpowiedni do grillowania bezpośredniego (steaki, burgery, ryby, warzywa) oraz grillowania pośredniego/low-and-slow (żeberka, całe kurczaki, mostek wołowy)
- Rozpalanie: Używać rozpalacza kominowego (chimney starter); rozpalać węgiel kostkami do rozpalania od dołu i odczekać 15–20 minut, aż kawałki będą lekko szare na brzegach
- Płyn do rozpalania: Nie używać — niszczy aromat dymu
- Dopływ powietrza: Zapewnić odpowiednią wentylację podczas rozpalania, całkowicie otwierając wloty powietrza
- Temperatura spalania: Ekstremalnie wysoka dzięki gęstej strukturze drewna Marabu — idealna do reakcji Maillarda i przypieczenia mięsa
- Czas spalania: Wyjątkowo długi — kilka godzin stabilnego ciepła bez uzupełniania
- Iskry i dym: Minimalne — czyste i stabilne spalanie
- Produkcja popiołu: Niewielka — ruszt i grill pozostają czystsze
- Aromat dymu: Subtelny i ciepły — wzbogaca potrawę bez dominowania
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym, zadaszonym miejscu (szopa, garaż lub schowek); po użyciu dobrze zamknąć worek, aby zapobiec wchłanianiu wilgoci; nie pozostawiać na zewnątrz podczas deszczu lub w wilgotnych warunkach

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 drobnoporiastym 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, iskier, 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: Cookinglife Carbón para Parrilla / Charcoal Marabu - 10 Kg - Calidad Restaurante

Título del producto

Cookinglife Carbón para Parrilla / Charcoal Marabu - 10 Kg - Calidad Restaurante

Contenido del producto

- 1x Grill Fanatics Carbón Marabu - 10 kg (embalaje: 750 x 500 x 150 mm)
- Material: Madera (carbón Marabu)

Instrucciones de uso

- Uso: Adecuado para la parrilla directa (filetes, hamburguesas, pescado, verduras) y para la parrilla indirecta/low-and-slow (costillas, pollos enteros, brisket)
- Encendido: Utilizar un iniciador de chimenea (chimney starter); encender el carbón con pastillas de encendido por la parte inferior y esperar 15-20 minutos hasta que las piezas estén ligeramente grises en los bordes
- Líquido de encendido: No utilizar — afecta al aroma ahumado
- Suministro de aire: Garantizar una ventilación adecuada durante el encendido abriendo completamente las rejillas de ventilación
- Temperatura de combustión: Extremadamente alta gracias a la densa estructura de la madera Marabu — ideal para la reacción de Maillard y el sellado de la carne
- Duración de la combustión: Excepcionalmente larga — varias horas de calor estable sin recargar
- Chispas y humo: Mínimos — combustión limpia y estable
- Producción de cenizas: Escasa — la parrilla y la rejilla permanecen más limpias
- Aroma ahumado: Sutil y cálido — enriquece los platos sin dominar
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y cubierto (cobertizo, garaje o trastero); cerrar bien la bolsa tras el uso para evitar la absorción de humedad; no dejar al aire libre con lluvia o en condiciones húmedas

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: Cookinglife Grillkol / Charcoal Marabu - 10 Kg

- Restaurangkvalitet

Produkttitel

Cookinglife Grillkol / Charcoal Marabu - 10 Kg - Restaurangkvalitet

Produktinnehåll

- 1x Grill Fanatics Grillkol Marabu - 10 kg (förpackning: 750 x 500 x 150 mm)
- Material: Trä (Marabu-grillkol)

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för direkt grillning (biffar, hamburgare, fisk, grönsaker) och indirekt/low-and-slow-grillning (revbensspjäll, hela kycklingar, brisket)
- Tändning: Använd en skorstenständare (chimney starter); tänd kolet med tändkuber i botten och vänta 15–20 minuter tills bitarna är lätt grå på kanterna
- Tändvätska: Använd inte — påverkar rökaromat negativt
- Lufttillförsel: Säkerställ tillräcklig ventilation vid tändning genom att öppna ventilationsluckorna helt
- Förbränningsstemperatur: Extremt hög tack vare Marabu-trädets täta struktur — idealisk för Maillard-reaktionen och stekning av kött
- Brinntid: Exceptionellt lång — flera timmars stabil värme utan påfyllning
- Gnistor och rök: Minimala — brinner rent och stabilt
- Askproduktion: Liten — grill och grillgaller förblir renare
- Rökaromat: Subtil och varm — berikar rätterna utan att dominera
- Förvaring: Förvara på en torr, övertäckt plats (förråd, garage eller skjul); förslut påsen väl efter användning för att förhindra fuktabsorption; lämna inte utomhus i regn eller fuktiga förhållanden

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.