

INSTRUKCJE I OSTRZEŻENIA

WĘGLE, BRYKIETY I ROZPAŁKI

Węgle, brykiety i rozpałki przeznaczone są do użycia w grillach. Dzięki nim można szybko i efektywnie przygotować żar do pieczenia potraw. Zapewniają skuteczne i szybkie rozpalenie grilla, umożliwiając przyrządzanie potraw w optymalnych warunkach.

Użytkowanie

Zawsze postępuj zgodnie z zaleceniami producenta urządzenia. Węgiel drzewny: idealny do szybkiego grillowania o krótkim czasie pieczenia. Brykiety: sprawdzą się podczas długotrwałego grillowania, zapewniając równomierną temperaturę przez dłuższy czas. Rozpałki: ułatwiają szybkie i bezpieczne rozpalenie węgla lub brykietów. Upewnij się, że grill, wędzarnia lub kominek jest czysty i gotowy do użycia. Ustaw urządzenie na stabilnym, odpornym na ciepło podłożu, z dala od materiałów łatwopalnych. Używaj wyłącznie węgla, brykietów i rozpałek przeznaczonych do grillowania lub użytku w kominkach. Zapewnij odpowiednią wentylację w miejscu użytkowania. Nie używaj łatwopalnych cieczy (np. benzyny) do rozpalania ognia. Utrzymuj dzieci i zwierzęta z dala od strefy grillowania lub rozpalania ognia. Po zakończeniu użytkowania upewnij się, że żar został całkowicie wygaszony, używając piasku.

Ostrzeżenia

Węgiel, brykiety i rozpałki należy przechowywać w suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła i ognia. Nigdy nie rozpalaj grilla w zamkniętych pomieszczeniach, grozi to zatruciem. Nigdy nie pozostawiaj rozpalonego grilla bez nadzoru. Zawsze używaj rękawic ochronnych i odpowiednich narzędzi. Nie dotykaj rozpalonego węgla/brykietu rękami. Nie próbuj gasić grilla wodą, alkoholem lub innymi cieczami na bazie wody.