



DA TRÄFFLIS

Legg träfflisen i vagn minst 30 minuter før bruk. (Våt træ vil produsere mer røk og mer smak.)

Griil alltid med lokket lukket for å råken komme heit inn i kjøttet.

For brikettgriiller: når brikettene er dekket av hvit aske og ferdig til grilling, drysses en håndfull våt træflis på toppen av de varme brikettene.

For gassgriiler: forvarmes plasseres våt træflis i en liten aluminiumform for å vrenstre hjørne av griilen, under grillristen. Ved å skape røk i griilen før kjøttet plasseres på grillristen vil det gi de beste resultatene. Ikke plasser kjøttet over træfflisen.

ADVARSEL: For å unngå fare for kvælning må plastposer holdes

uma babyer og barn. Bruk dem ikke i barneenger, senger, vogner eller lekegrinder. Den tyne folien kan bli sittende fast på nese og munn og hindre pusting.

ADVARSEL: For at undgå kvælningsfare, skal denne plastpose holdes

uden for spædbørns og børns rækkevidde. Den må ikke anvendes i vugger, senge, barnevogne eller kravlegærd. Den tynde hinde kan klæbe fast til barnets næse og mund, så det ikke kan trække vejret.

DE HOLZSPÄNE

Tränken Sie die Holzspäne mindestens 30 Minuten lang in Wasser, bevor Sie die Späne entfachen. (Feuchtes Holz ergibt ein rauchigeres und stärkeres Aroma.)

Schließen Sie beim Räuchern immer den Deckel, damit der Rauch voll in das Räuchergut eindringen kann.

Für Holzkohlegriills: Wenn die Kohle mit weißer Asche überzogen ist und Sie mit dem Grillen beginnen können, streuen Sie eine Hand voll feuchter Holzspäne auf die heißen Kohlen.

Für Gasgrills: Legen Sie die feuchten Holzspäne vor dem Vorheizen des Grills in einer kleinen Aluminiumschale in die vordere linke Ecke des Grills unter den Grillrost. Wird Rauch erzeugt, bevor Sie das Grillgut auf den Grillrost legen, werden die besten Ergebnisse erreicht. Legen Sie das Grillgut nicht über das Holz.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ES TRÄFLIS

Lat spånarna ligga i vatt i minst 30 minuter innan de används. (Våt trä tår røyker mer och ger en starkare smak.)

Griila alltid med lokket stengt for ått røken ska tränga in i maten på bästa sätt.

For brikettgriiller: Når koleet är täckt med vit aska är det lämpligt att börja grilla.

Spnd ut en handfull våta spånor över de varma brikettarna.

Til kjøtgrill: Når kullene dekkkes af hvit aske og er klar til å grille, sprinkles en håndfull våde træflis ud oven på de varme kul.

ADVARSEL: For å unngå fare for kvælning bør denna plastpose holdes

borta från små barn.

uden for spædbørns og børns rækkevidde. Den må ikke anvendes i vugger, senge, barnevogne eller kravlegærd. Den tynde hinde kan klæbe fast til barnets næse og mund, så det ikke kan trække vejret.



NL HOUTSNIPPERS

Laat de houtsnippers voor gebruik minstens 30 minuten weken in water. (Niet hout geeft meer rook en een sterkere aroma.)

Griil altijd met gestoten deusel, zodat de rook goed in het gerecht doordringt.

laagje gruze as en stroot er vervolgens een handvol natte houtsnippers over.

Bij brikettenbarbecues: wacht tot de (houtskool)bricketten zijn bedekt met een laagje gruze as en stroot er vervolgens een handvol natte houtsnippers over.

een aluminium druppelbakje met de natte houtsnippers in de linker voorthoek van de buitenkeuken, onder het grillrooster. U vervolgens het gerecht plaatst op het rook creëert in de gasbuitenkeuken en een vervolgens het gerecht plaatst op het grillrooster. Leg geen voedsel boven het hout.

ADVARSEL: om het gevaar op verstikking te vermijden, moet u

dese plastic tas uit de buurt houden van baby's en kinderen. Niet gebruiken in wiegen, bedden, buggy's of boxen. De dunne laag kan op de neus en mond komen te liggen en de ademhaling bemmeren.

AVVERTENZA: per evitare il rischio di soffocamento tenere questo

IT TRUCIOLI DI LEGNO

Immergere i trucioli di legno in acqua per almeno 30 minuti prima dell'uso. (Il legno bagnato produrrà più fumo e un sapore più pronunciato.)

Cuocer sempre con il coperchio chiuso per consentire al fumo di essere assorbito nel cibo.

Per barbecue a gas: prima di preiscaldare il barbecue, mettere i trucioli di legno pronti a cucinare, spargere una manciata di trucioli di legno sul carboni caldo.

umidi in un piccolo recipiente di alluminio, nell'angolo anteriore sinistro del barbecue, sotto la griglia di cottura. Per ottenere i migliori risultati, è necessario creare il fumo nel barbecue prima di sistemare il cibo sulla griglia di cottura. Non sistemare il cibo direttamente sopra il legno.

ADVERTENCIA: Para evitar el peligro de sofocación, mantenga esta

bolsa de plástico lejos de bebés y niños. No se use en cunas, camas, carritos o lugares donde los niños juegan. La delgada hoja de plástico puede adherirse a la nariz y boca y evitar la respiración.

ADVERTENCIA: Para evitar el peligro de sofocación, mantenga esta bolsa de plástico lejos de bebés y niños. No se use en cunas, camas, carritos o lugares donde los niños juegan. La delgada hoja de plástico puede adherirse a la nariz y boca y evitar la respiración.

AVVERTENZA: per evitare il rischio di soffocamento tenere questo



GB WOOD CHIPS

Soak wood chips in water for at least 30 minutes before using. (Wet wood will produce more smoke and more flavor.)

Always grill with the lid closed to allow the smoke to fully penetrate the food.

For charcoal grills: when coals are covered with white ash and ready to cook, sprinkle a handful of wet wood chips on top of the hot coals.

For gas grills: before preheating the grill, place wet wood chips in a small aluminum pan in the front left-hand corner of the grill, underneath the cooking grate. Creating smoke in the grill before placing food on the cooking grate will give the best results. Do not place food above wood.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.



FR COPEAUX DE BOIS

Avant d'utiliser les copeaux, trempez-les dans de l'eau pendant au moins 30 minutes. (Le bois mouillé génère plus de fumée et permet l'obtention d'une saveur plus prononcée.)

Effectuez toujours vos grillades avec le couvercle fermé, de façon à permettre aux aliments de bien s'imprégner du fumage.

Pour les barbecues à charbon de bois : lorsque le charbon de bois est recouvert d'une fine pellicule de cendre blanche et prêt pour les grillades, dispersez une poignée de copeaux mouillés sur le charbon chaud.

Pour les barbecues à gaz : avant de préchauffer le barbecue, placez des copeaux mouillés dans une petite barquette en aluminium dans le coin avant gauche du barbecue, sous la grille de cuisson. La production de fumée dans le barbecue avant le placement des aliments sur la grille de cuisson permet l'obtention de résultats optimum. Ne placez pas les aliments au-dessus du bois.

Les sous-produits de combustion générés lors de l'utilisation de ce produit contiennent des agents chimiques reconnus par l'état de Californie comme susceptibles de provoquer des cancers, des malformations à la naissance ou d'autres troubles de la reproduction.

ADVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de suffocation, gardez ce sac plastique à l'écart des bébés et des enfants. Ne l'utilisez pas dans un berceau, un lit, un landau, une poussette ou un parc pour enfant. Le plastique risquerait en effet de coller au nez et à la bouche, et de bloquer la respiration.

ADVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de suffocation, gardez ce sac plastique à l'écart des bébés et des enfants. Ne l'utilisez pas dans un berceau, un lit, un landau, une poussette ou un parc pour enfant. Le plastique risquerait en effet de coller au nez et à la bouche, et de bloquer la respiration.

ADVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de suffocation, gardez ce sac plastique à l'écart des bébés et des enfants. Ne l'utilisez pas dans un berceau, un lit, un landau, une poussette ou un parc pour enfant. Le plastique risquerait en effet de coller au nez et à la bouche, et de bloquer la respiration.



DE HOLZSPÄNE

Tränken Sie die Holzspäne mindestens 30 Minuten lang in Wasser, bevor Sie die Späne entfachen. (Feuchtes Holz ergibt ein rauchigeres und stärkeres Aroma.)

Schließen Sie beim Räuchern immer den Deckel, damit der Rauch voll in das Räuchergut eindringen kann.

Für Holzkohlegriills: Wenn die Kohle mit weißer Asche überzogen ist und Sie mit dem Grillen beginnen können, streuen Sie eine Hand voll feuchter Holzspäne auf die heißen Kohlen.

Für Gasgrills: Legen Sie die feuchten Holzspäne vor dem Vorheizen des Grills in einer kleinen Aluminiumschale in die vordere linke Ecke des Grills unter den Grillrost. Wird Rauch erzeugt, bevor Sie das Grillgut auf den Grillrost legen, werden die besten Ergebnisse erreicht. Legen Sie das Grillgut nicht über das Holz.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.



FR COPEAUX DE BOIS

Avant d'utiliser les copeaux, trempez-les dans de l'eau pendant au moins 30 minutes. (Le bois mouillé génère plus de fumée et permet l'obtention d'une saveur plus prononcée.)

Effectuez toujours vos grillades avec le couvercle fermé, de façon à permettre aux aliments de bien s'imprégner du fumage.

Pour les barbecues à charbon de bois : lorsque le charbon de bois est recouvert d'une fine pellicule de cendre blanche et prêt pour les grillades, dispersez une poignée de copeaux mouillés sur le charbon chaud.

Pour les barbecues à gaz : avant de préchauffer le barbecue, placez des copeaux mouillés dans une petite barquette en aluminium dans le coin avant gauche du barbecue, sous la grille de cuisson. La production de fumée dans le barbecue avant le placement des aliments sur la grille de cuisson permet l'obtention de résultats optimum. Ne placez pas les aliments au-dessus du bois.

Les sous-produits de combustion générés lors de l'utilisation de ce produit contiennent des agents chimiques reconnus par l'état de Californie comme susceptibles de provoquer des cancers, des malformations à la naissance ou d'autres troubles de la reproduction.

ADVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de suffocation, gardez ce sac plastique à l'écart des bébés et des enfants. Ne l'utilisez pas dans un berceau, un lit, un landau, une poussette ou un parc pour enfant. Le plastique risquerait en effet de coller au nez et à la bouche, et de bloquer la respiration.

ADVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de suffocation, gardez ce sac plastique à l'écart des bébés et des enfants. Ne l'utilisez pas dans un berceau, un lit, un landau, une poussette ou un parc pour enfant. Le plastique risquerait en effet de coller au nez et à la bouche, et de bloquer la respiration.

ADVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de suffocation, gardez ce sac plastique à l'écart des bébés et des enfants. Ne l'utilisez pas dans un berceau, un lit, un landau, une poussette ou un parc pour enfant. Le plastique risquerait en effet de coller au nez et à la bouche, et de bloquer la respiration.



IT TRUCIOLI DI LEGNO

Immergere i trucioli di legno in acqua per almeno 30 minuti prima dell'uso. (Il legno bagnato produrrà più fumo e un sapore più pronunciato.)

Cuocer sempre con il coperchio chiuso per consentire al fumo di essere assorbito nel cibo.

Per barbecue a gas: prima di preiscaldare il barbecue, mettere i trucioli di legno pronti a cucinare, spargere una manciata di trucioli di legno sul carboni caldo.

umidi in un piccolo recipiente di alluminio, nell'angolo anteriore sinistro del barbecue, sotto la griglia di cottura. Per ottenere i migliori risultati, è necessario creare il fumo nel barbecue prima di sistemare il cibo sulla griglia di cottura. Non sistemare il cibo direttamente sopra il legno.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.



ES TRÄFLIS

Lat spånarna ligga i vatt i minst 30 minuter innan de används. (Våt trä tår røyker mer och ger en starkare smak.)

Griila alltid med lokket stengt for ått røken ska tränga in i maten på bästa sätt.

For brikettgriiller: Når koleet är täckt med vit aska är det lämpligt att börja grilla.

Spnd ut en handfull våta spånor över de varma brikettarna.

Til kjøtgrill: Når kullene dekkkes af hvit aske og er klar til å grille, sprinkles en håndfull våde træflis ud oven på de varme kul.

ADVARSEL: For å unngå fare for kvælning bør denna plastpose holdes

borta från små barn.

uden for spædbørns og børns rækkevidde. Den må ikke anvendes i vugger, senge, barnevogne eller kravlegærd. Den tynde hinde kan klæbe fast til barnets næse og mund, så det ikke kan trække vejret.



GB WOOD CHIPS

Soak wood chips in water for at least 30 minutes before using. (Wet wood will produce more smoke and more flavor.)

Always grill with the lid closed to allow the smoke to fully penetrate the food.

For charcoal grills: when coals are covered with white ash and ready to cook, sprinkle a handful of wet wood chips on top of the hot coals.

For gas grills: before preheating the grill, place wet wood chips in a small aluminum pan in the front left-hand corner of the grill, underneath the cooking grate. Creating smoke in the grill before placing food on the cooking grate will give the best results. Do not place food above wood.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.



FR COPEAUX DE BOIS

Avant d'utiliser les copeaux, trempez-les dans de l'eau pendant au moins 30 minutes. (Le bois mouillé génère plus de fumée et permet l'obtention d'une saveur plus prononcée.)

Effectuez toujours vos grillades avec le couvercle fermé, de façon à permettre aux aliments de bien s'imprégner du fumage.

Pour les barbecues à charbon de bois : lorsque le charbon de bois est recouvert d'une fine pellicule de cendre blanche et prêt pour les grillades, dispersez une poignée de copeaux mouillés sur le charbon chaud.

Pour les barbecues à gaz : avant de préchauffer le barbecue, placez des copeaux mouillés dans une petite barquette en aluminium dans le coin avant gauche du barbecue, sous la grille de cuisson. La production de fumée dans le barbecue avant le placement des aliments sur la grille de cuisson permet l'obtention de résultats optimum. Ne placez pas les aliments au-dessus du bois.

Les sous-produits de combustion générés lors de l'utilisation de ce produit contiennent des agents chimiques reconnus par l'état de Californie comme susceptibles de provoquer des cancers, des malformations à la naissance ou d'autres troubles de la reproduction.

ADVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de suffocation, gardez ce sac plastique à l'écart des bébés et des enfants. Ne l'utilisez pas dans un berceau, un lit, un landau, une poussette ou un parc pour enfant. Le plastique risquerait en effet de coller au nez et à la bouche, et de bloquer la respiration.

ADVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de suffocation, gardez ce sac plastique à l'écart des bébés et des enfants. Ne l'utilisez pas dans un berceau, un lit, un landau, une poussette ou un parc pour enfant. Le plastique risquerait en effet de coller au nez et à la bouche, et de bloquer la respiration.

ADVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de suffocation, gardez ce sac plastique à l'écart des bébés et des enfants. Ne l'utilisez pas dans un berceau, un lit, un landau, une poussette ou un parc pour enfant. Le plastique risquerait en effet de coller au nez et à la bouche, et de bloquer la respiration.



IT TRUCIOLI DI LEGNO

Immergere i trucioli di legno in acqua per almeno 30 minuti prima dell'uso. (Il legno bagnato produrrà più fumo e un sapore più pronunciato.)

Cuocer sempre con il coperchio chiuso per consentire al fumo di essere assorbito nel cibo.

Per barbecue a gas: prima di preiscaldare il barbecue, mettere i trucioli di legno pronti a cucinare, spargere una manciata di trucioli di legno sul carboni caldo.

umidi in un piccolo recipiente di alluminio, nell'angolo anteriore sinistro del barbecue, sotto la griglia di cottura. Per ottenere i migliori risultati, è necessario creare il fumo nel barbecue prima di sistemare il cibo sulla griglia di cottura. Non sistemare il cibo direttamente sopra il legno.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.



ES TRÄFLIS

Lat spånarna ligga i vatt i minst 30 minuter innan de används. (Våt trä tår røyker mer och ger en starkare smak.)

Griila alltid med lokket stengt for ått røken ska tränga in i maten på bästa sätt.

For brikettgriiller: Når koleet är täckt med vit aska är det lämpligt att börja grilla.

Spnd ut en handfull våta spånor över de varma brikettarna.

Til kjøtgrill: Når kullene dekkkes af hvit aske og er klar til å grille, sprinkles en håndfull våde træflis ud oven på de varme kul.

ADVARSEL: For å unngå fare for kvælning bør denna plastpose holdes

borta från små barn.

uden for spædbørns og børns rækkevidde. Den må ikke anvendes i vugger, senge, barnevogne eller kravlegærd. Den tynde hinde kan klæbe fast til barnets næse og mund, så det ikke kan trække vejret.



FR COPEAUX DE BOIS

Avant d'utiliser les copeaux, trempez-les dans de l'eau pendant au moins 30 minutes. (Le bois mouillé génère plus de fumée et permet l'obtention d'une saveur plus prononcée.)

Effectuez toujours vos grillades avec le couvercle fermé, de façon à permettre aux aliments de bien s'imprégner du fumage.

Pour les barbecues à charbon de bois : lorsque le charbon de bois est recouvert d'une fine pellicule de cendre blanche et prêt pour les grillades, dispersez une poignée de copeaux mouillés sur le charbon chaud.

Pour les barbecues à gaz : avant de préchauffer le barbecue, placez des copeaux mouillés dans une petite barquette en aluminium dans le coin avant gauche du barbecue, sous la grille de cuisson. La production de fumée dans le barbecue avant le placement des aliments sur la grille de cuisson permet l'obtention de résultats optimum. Ne placez pas les aliments au-dessus du bois.

Les sous-produits de combustion générés lors de l'utilisation de ce produit contiennent des agents chimiques reconnus par l'état de Californie comme susceptibles de provoquer des cancers, des malformations à la naissance ou d'autres troubles de la reproduction.

ADVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de suffocation, gardez ce sac plastique à l'écart des bébés et des enfants. Ne l'utilisez pas dans un berceau, un lit, un landau, une poussette ou un parc pour enfant. Le plastique risquerait en effet de coller au nez et à la bouche, et de bloquer la respiration.

ADVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de suffocation, gardez ce sac plastique à l'écart des bébés et des enfants. Ne l'utilisez pas dans un berceau, un lit, un landau, une poussette ou un parc pour enfant. Le plastique risquerait en effet de coller au nez et à la bouche, et de bloquer la respiration.

ADVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de suffocation, gardez ce sac plastique à l'écart des bébés et des enfants. Ne l'utilisez pas dans un berceau, un lit, un landau, une poussette ou un parc pour enfant. Le plastique risquerait en effet de coller au nez et à la bouche, et de bloquer la respiration.



IT TRUCIOLI DI LEGNO

Immergere i trucioli di legno in acqua per almeno 30 minuti prima dell'uso. (Il legno bagnato produrrà più fumo e un sapore più pronunciato.)

Cuocer sempre con il coperchio chiuso per consentire al fumo di essere assorbito nel cibo.

Per barbecue a gas: prima di preiscaldare il barbecue, mettere i trucioli di legno pronti a cucinare, spargere una manciata di trucioli di legno sul carboni caldo.

umidi in un piccolo recipiente di alluminio, nell'angolo anteriore sinistro del barbecue, sotto la griglia di cottura. Per ottenere i migliori risultati, è necessario creare il fumo nel barbecue prima di sistemare il cibo sulla griglia di cottura. Non sistemare il cibo direttamente sopra il legno.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

ADVERTENCIA: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickengefahren diese Kunststoffüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.

