



DIE BBQ-SPIESSE XXL

Artikelnummer: GS029-CH002

GEBRAUCHSANWEISUNG / WARNHINWEISE

Vielen Dank für Deinen Einkauf in unserem Webshop!

Wir freuen uns, Dich als "Lunser" begrüßen zu dürfen. Damit Du lange Freude an unseren Produkten hast, empfehlen wir Dir, diese Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen. Hier findest du wichtige Hinweise zu Sicherheit, Anwendung und Pflege.

Bitte überprüfe beim Erhalt der Ware, ob alles unbeschadet und vollständig bei Dir angekommen ist. Produkte, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, solltest Du vor Gebrauch gründlich reinigen.

Solltest du Fragen haben oder Unterstützung benötigen, stehen wir Dir gerne zur Verfügung. ZÜNDEN!!!

PRODUKTINFORMATIONEN

- Modell: Johnny's BBQ-Spieße XXL
- Material: SS304 Edelstahl mit ergonomischem Buchenholzgriff
- Gewicht: ca. 220 g (pro Spieß)
- Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- Verwendungszweck: Aufspießen und Grillen von Fleisch, Gemüse und anderen Leckereien
- Gesamtlänge: ca. 65 cm
- Spießlänge: ca. 50 cm, Grifflänge: ca. 15 cm
- Breite: ca. 1,5 cm, Stärke: ca. 3 mm
- Besonderheit: Perfekt abgestimmt auf den STRIKER und den DUTCH MASTER - aber auch für andere Grills geeignet

SICHERHEITSHINWEISE GEMÄSS PRODUKTSICHERHEITSGESETZ (PRODSG)

! WICHTIG - LESEN SIE DIESE HINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE AUF.

- Erstickungsgefahr! Bitte entsorge die Verpackungsmaterialien – insbesondere Plastiktüten – sachgerecht und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bestimmungsgemäße Verwendung: Nutze die Spieße ausschließlich zum Aufspießen und Grillen von Lebensmitteln.
- Handhabung: Die Spieße können während des Grillens sehr heiß werden. Verwende hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Scharfe Spitzen: Die Enden der Spieße sind spitz zulaufend. Gehe vorsichtig damit um und halte sie von Kindern fern.
- Aufbewahrung: Bewahre die Spieße an einem sicheren Ort auf, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwende das Produkt ausschließlich bestimmungsgemäß.
- Beachte alle Hinweise zur sicheren Montage, Benutzung und Wartung.
- Das Produkt darf nicht verändert oder manipuliert werden.
- Bei sichtbaren Beschädigungen darf das Produkt nicht verwendet werden.

Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.

GEBRAUCHSANWEISUNG

ANWENDUNG

Vorbereitung:

Reinige die Spieße vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trockne sie anschließend gründlich ab.

Bestücken der Spieße:

Schneide Fleisch, Gemüse oder andere Zutaten in gleichmäßige Stücke. Stecke sie abwechselnd auf den Spieß, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten. Achte darauf, die Zutaten nicht zu dicht zu platzieren, damit die Hitze gleichmäßig zirkulieren kann.

Grillen:

Lege die bestückten Spieße auf den Grill. Drehe sie regelmäßig, um eine gleichmäßige Bräunung und Garung zu erzielen. Die ergonomischen Buchenholzgriffe sorgen dabei für eine sichere Handhabung.

4. Servieren:

Nach dem Grillen die Spieße kurz abkühlen lassen und die Zutaten auf Teller verteilen.

REINIGUNG & PFLEGE

Reinigung:

Nach dem Gebrauch die Spieße mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Verwende keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

Trocknung:

Trockne die Spieße sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken oder Rostbildung zu vermeiden.

Pflege des Griffs:

Der Buchenholzgriff kann gelegentlich mit einem geeigneten Holzpflegeöl behandelt werden, um seine Langlebigkeit und Optik zu erhalten.

Lagerung:

Bewahre die Spieße an einem sicheren und trockenen Ort auf.

HERSTELLERANGABEN KONTAKT & KUNDENSERVICE

Bei Fragen oder Problemen kontaktiere uns unter:

Die Grillshow

Kaiserstraße 36

33330 Gütersloh

E-Mail: bestellungen@diegrillshow.de

Telefon: 05241 2303912

www.diegrillshow.de