

JOHNNYS BUTCHER PAPER

Artikelnummer: GS048-CH001

GEBRAUCHSANWEISUNG / WARNHINWEISE

**DIE
GRILLSHOW**

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

- Produkt: Johnny's Butcher Paper
- Material: Spezialpapier, wasserfest und luftdurchlässig
- Gewicht: ca. 2087 g
- Rollenlänge: ca. 53 m
- Rollenbreite: ca. 61 cm
- Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- Verwendungszweck: Perfekt zum Einwickeln von Ribs, Pulled Pork oder Beef Brisket für optimale Grillergebnisse

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.
- Verwendung: Nutze das Butcher Paper zum Einwickeln von Fleisch während des Garprozesses, um saftige und zarte Ergebnisse zu erzielen.
- Eigenschaften: Das Papier ist wasserfest, aber dennoch luftdurchlässig, sodass dein Fleisch auch eingewickelt eine schöne Kruste bildet.
- Entsorgung: Nach Gebrauch kann das Butcher Paper umweltgerecht entsorgt werden.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- 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

VORBEREITUNG

Schneide ein ausreichend großes Stück Butcher Paper von der Rolle ab, um Dein Grillgut vollständig einzuwickeln.

EINWICKELN

Platziere das gegarte Fleisch auf dem zugeschnittenen Papier.

Wickle das Fleisch fest ein, sodass keine Flüssigkeit austreten kann.

WEITERGAREN

Lege das eingewickelte Fleisch zurück auf den Grill oder in den Smoker, um den Garprozess abzuschließen.

RUHEZEIT

Nach dem Garen das Fleisch im Butcher Paper ruhen lassen, damit sich die Säfte gleichmäßig verteilen und ein besonders saftiges Ergebnis erzielt wird.

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