

NL Handleiding: Grillx Rookmot Rode Wijn - Voor Koud Roken - 3 kg

Producttitel

Grillx Rookmot Rode Wijn - Voor Koud Roken - 3 kg

Inhoud van het product

- 1x Zak Grillx Rookmot Rode Wijn (3 kg fijn zaagsel)
- Materiaal: 100% natuurlijk resthout van rode wijnvaten

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Koud roken van vlees en kaas met GrillX cold smoke generators
- Temperatuurlimiet: Maximum 30 °C voor koud roken
- Voorbereiding: Week de rookmot 10-15 minuten voorafgaand aan gebruik voor gelijkmatige rookontwikkeling
- Toepassingsduur: Approximately 7 cold smoking sessions, totaling approximately 60 hours of smoke development
- Opslag: Bewaar droog en koel in de originele, goed afgesloten verpakking, uit direct zonlicht
- Gebruik: Verwijder gebruikte restmot na elke sessie
- Ventilatie: Zorg voor goede ventilatie rondom uw rookopstelling

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was het product met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct en grondig na reiniging.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het hout en kan leiden tot scheuren, vervorming en kleurverlies.
- Oliën: Behandel het hout regelmatig met een geschikt hout- of snijplankenolie om uitdrogen en scheuren te voorkomen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats. Vermijd langdurige blootstelling aan direct zonlicht of vochtige omgevingen.
- Schuren: Slijp eventuele splinters of ruwe plekken weg met fijn schuurpapier en bewerk het oppervlak daarna opnieuw met olie.

Veiligheidsinstructies

- Splinters: Inspecteer het product vóór elk gebruik op splinters of ruwe plekken die huidletsel kunnen veroorzaken.
- Hitte: Hout kan bij direct contact met vuur of hete kolen verschroeien of vlam vatten. Houd houten onderdelen uit de buurt van directe vlammen.
- Vocht: Langdurige blootstelling aan water of regen kan het hout doen zwellen, krimpen of scheuren. Laat het product niet langdurig in de regen staan.
- Stabiliteit: Controleer voor gebruik of het product stabiel staat en geen losse onderdelen heeft.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

- Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld hout kan worden gecomposteerd of aangeboden bij het groenafval.
- Behandeld of geverfd hout (bijv. met olie of lak) hoort bij het grofvuil of de milieustraat. Niet verbranden.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P210:** Verwijderd houden van warmte, hete oppervlakken, vonken, open vuur en andere ontstekingsbronnen. Niet roken.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: 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: Grillx Smoking Wood Red Wine - For Cold Smoking - 3 kg

Product Title

Grillx Smoking Wood Red Wine - For Cold Smoking - 3 kg

Contents of the Product

- 1x Bag Grillx Smoking Wood Red Wine (3 kg fine sawdust)
- Material: 100% natural wood residue from red wine barrels

User Instructions

- Use: Cold smoking meat and cheese with GrillX cold smoke generators
- Temperature limit: Maximum 30 °C for cold smoking
- Preparation: Soak the smoking wood 10-15 minutes before use for even smoke development
- Usage duration: Approximately 7 cold smoking sessions, totaling approximately 60 hours of smoke development
- Storage: Keep dry and cool in the original, tightly sealed packaging, away from direct sunlight
- Maintenance: Remove spent smoking wood residue after each session
- Ventilation: Ensure proper ventilation around your smoking setup

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Hand wash with warm water and mild washing-up liquid. Dry immediately and thoroughly after cleaning.
- Not dishwasher safe: Machine washing damages the wood and can cause cracking, warping, and discolouration.
- Oiling: Treat the wood regularly with a suitable wood or cutting board oil to prevent drying out and cracking.
- Storage: Store in a dry, well-ventilated place. Avoid prolonged exposure to direct sunlight or damp environments.
- Sanding: Sand away any splinters or rough patches with fine-grit sandpaper, then re-treat the surface with oil.

Safety Instructions

- Splinters: Inspect the product before each use for splinters or rough spots that could cause skin injuries.
- Heat: Wood can scorch or ignite when in direct contact with fire or hot coals. Keep wooden parts away from direct flames.
- Moisture: Prolonged exposure to water or rain can cause the wood to swell, shrink, or crack. Do not leave the product out in the rain for extended periods.
- Stability: Before use, check that the product is stable and has no loose parts.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under adult supervision.

Disposal Instructions

- Wood is biodegradable. Small pieces of untreated wood can be composted or taken to a green waste facility.
- Treated or varnished wood (e.g. oiled or lacquered) should be taken to a recycling centre or disposed of as bulky waste. Do not burn.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P210:** Keep away from heat, hot surfaces, sparks, open flames and other ignition sources. No smoking.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: Wood is combustible and can catch fire on contact with open flames 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: Grillx Räuchermehl Rotwein - Zum Kalträuchern - 3 kg

Produkttitel

Grillx Räuchermehl Rotwein - Zum Kalträuchern - 3 kg

Produktinhalt

- 1x Beutel Grillx Räuchermehl Rotwein (3 kg feines Sägemehl)
- Material: 100% natürliches Holzrest aus Rotweinfässern

Benutzeranleitung

- Verwendung: Kalträuchern von Fleisch und Käse mit GrillX Kalträuchergeneratoren
- Temperaturgrenze: Maximum 30 °C zum Kalträuchern
- Vorbereitung: Das Räuchermehl 10-15 Minuten vor Gebrauch einweichen für gleichmäßige Raucherzeugung
- Nutzungsdauer: Etwa 7 Kalträuchersitzungen, insgesamt etwa 60 Stunden Raucherzeugung
- Lagerung: Trocken und kühl in der ursprünglichen, fest verschlossenen Verpackung aufbewahren, weg von direktem Sonnenlicht
- Wartung: Verbrauchte Räucherreste nach jeder Sitzung entfernen
- Belüftung: Sorgen Sie für ausreichende Belüftung um Ihre Räucheranlage

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Von Hand mit warmem Wasser und millem Spülmittel reinigen. Nach der Reinigung sofort und gründlich trocknen.
- Nicht spülmaschinenfest: Maschinenwäsche beschädigt das Holz und kann zu Rissen, Verformungen und Farbverlust führen.
- Ölen: Das Holz regelmäßig mit einem geeigneten Holz- oder Schneidebrettöl behandeln, um Austrocknung und Rissbildung zu verhindern.
- Aufbewahrung: An einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren. Längere Einwirkung von direktem Sonnenlicht oder feuchten Umgebungen vermeiden.
- Schleifen: Etwaige Splitter oder raue Stellen mit feinem Schleifpapier glätten und die Oberfläche anschließend erneut einölen.

Sicherheitshinweise

- Splitter: Überprüfen Sie das Produkt vor jedem Gebrauch auf Splitter oder raue Stellen, die Hautverletzungen verursachen können.
- Hitze: Holz kann bei direktem Kontakt mit Feuer oder heißen Kohlen versengen oder Feuer fangen. Halten Sie Holzteile von offenen Flammen fern.
- Feuchtigkeit: Längere Einwirkung von Wasser oder Regen kann dazu führen, dass das Holz quillt, schrumpft oder reißt. Lassen Sie das Produkt nicht dauerhaft im Regen stehen.
- Stabilität: Prüfen Sie vor der Benutzung, ob das Produkt stabil steht und keine losen Teile aufweist.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für den Gebrauch durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

- Holz ist biologisch abbaubar. Kleine Stücke unbehandelten Holzes können kompostiert oder beim Grünschnitt abgegeben werden.
- Behandeltes oder lackiertes Holz (z. B. geölt oder lackiert) gehört zum Sperrmüll oder zum Wertstoffhof. Nicht verbrennen.

Warnhinweise

- **P102:** Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **P210:** Von Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen und anderen Zündquellen fernhalten. Nicht rauchen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Holz ist brennbar und kann bei Kontakt mit offenen Flammen 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: Grillx Sciure de Fumage Vin Rouge - Pour Fumage à Froid - 3 kg

Titre du produit

Grillx Sciure de Fumage Vin Rouge - Pour Fumage à Froid - 3 kg

Contenu du produit

- 1x Sac Grillx Sciure de Fumage Vin Rouge (3 kg sciure fine)
- Matériau: 100% résidu naturel de bois de fûts de vin rouge

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Fumage à froid de la viande et du fromage avec les générateurs de fumage à froid GrillX
- Limite de température: Maximum 30 °C pour le fumage à froid
- Préparation: Tremper la sciure de fumage 10-15 minutes avant utilisation pour un développement homogène de la fumée
- Durée d'utilisation: Environ 7 sessions de fumage à froid, totalisant environ 60 heures de développement de fumée
- Stockage: Conserver au sec et au frais dans l'emballage d'origine bien scellé, à l'abri de la lumière directe du soleil
- Entretien: Enlever les résidus de fumage usés après chaque session
- Ventilation: Assurer une ventilation adéquate autour de votre installation de fumage

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver à la main avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux. Sécher immédiatement et soigneusement après le nettoyage.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle : Le lavage en machine endommage le bois et peut provoquer des fissures, des déformations et une perte de couleur.
- Huilage : Traiter régulièrement le bois avec une huile appropriée pour bois ou planche à découper afin d'éviter qu'il ne se dessèche et ne se fissure.
- Stockage : Conserver dans un endroit sec et bien ventilé. Éviter une exposition prolongée à la lumière directe du soleil ou aux environnements humides.
- Ponçage : Éliminer les échardes ou les zones rugueuses au papier de verre fin, puis retraiter la surface avec de l'huile.

Consignes de sécurité

- Échardes : Inspectez le produit avant chaque utilisation pour détecter des échardes ou des zones rugueuses susceptibles de provoquer des blessures cutanées.
- Chaleur : Le bois peut se carboniser ou s'enflammer en contact direct avec le feu ou des braises. Tenez les parties en bois éloignées des flammes directes.
- Humidité : Une exposition prolongée à l'eau ou à la pluie peut provoquer le gonflement, le rétrécissement

ou la fissuration du bois. Ne laissez pas le produit exposé à la pluie pendant de longues périodes.

- Stabilité : Avant utilisation, vérifiez que le produit est stable et qu'il ne comporte pas de pièces desserrées.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit convient à une utilisation par des adultes et des enfants sous la surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Le bois est biodégradable. Les petits morceaux de bois non traité peuvent être compostés ou déposés en déchetterie verte.
- Le bois traité ou verni (p. ex. huilé ou laqué) doit être déposé en déchetterie ou éliminé comme encombrant. Ne pas brûler.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P210:** Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'inflammation. Ne pas fumer.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- -: Danger physique : Le bois est combustible et peut s'enflammer au contact de flammes nues 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: Grillx Segatura Affumicante Vino Rosso - Per Affumicatura a Freddo - 3 kg

Titolo del prodotto

Grillx Segatura Affumicante Vino Rosso - Per Affumicatura a Freddo - 3 kg

Contenuto del prodotto

- 1x Sacchetto Grillx Segatura Affumicante Vino Rosso (3 kg segatura fine)
- Materiale: 100% residuo naturale di legno da botti di vino rosso

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Affumicatura a freddo di carne e formaggio con generatori di affumicatura a freddo GrillX
- Limite di temperatura: Massimo 30 °C per l'affumicatura a freddo
- Preparazione: Immergere la segatura affumicante 10-15 minuti prima dell'uso per uno sviluppo uniforme del fumo
- Durata di utilizzo: Circa 7 sessioni di affumicatura a freddo, per un totale di circa 60 ore di sviluppo del fumo
- Conservazione: Conservare asciutto e fresco nell'imballaggio originale ben sigillato, lontano dalla luce diretta del sole
- Manutenzione: Rimuovere i residui di affumicatura usati dopo ogni sessione
- Ventilazione: Assicurare una corretta ventilazione intorno alla vostra installazione di affumicatura

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato. Asciugare immediatamente e accuratamente dopo la pulizia.
- Non adatto alla lavastoviglie: Il lavaggio in lavastoviglie danneggia il legno e può causare crepe, deformazioni e perdita di colore.
- Oliatura: Trattare regolarmente il legno con un olio apposito per legno o taglieri per evitare che si secchi e si crepi.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato. Evitare l'esposizione prolungata alla luce solare diretta o ad ambienti umidi.
- Levigatura: Eliminare eventuali schegge o zone ruvide con carta vetrata a grana fine, quindi ritrattare la superficie con olio.

Istruzioni di sicurezza

- Schegge: Ispezionare il prodotto prima di ogni utilizzo per rilevare schegge o zone ruvide che potrebbero causare lesioni cutanee.
- Calore: Il legno può bruciarsi o prendere fuoco a contatto diretto con fiamme o braci. Tenere le parti in legno lontane dalle fiamme dirette.
- Umidità: L'esposizione prolungata all'acqua o alla pioggia può causare rigonfiamento, restringimento o

crepe nel legno. Non lasciare il prodotto esposto alla pioggia per periodi prolungati.

- **Stabilità:** Prima dell'uso, verificare che il prodotto sia stabile e non presenti parti allentate.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

- Il legno è biodegradabile. I pezzi piccoli di legno non trattato possono essere compostati o conferiti alla raccolta del verde.
- Il legno trattato o verniciato (ad es. oliato o laccato) deve essere conferito a un centro di raccolta o smaltito come rifiuto ingombrante. Non bruciare.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P210:** Tenere lontano da calore, superfici calde, scintille, fiamme libere e altre fonti di accensione. Non fumare.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Il legno è combustibile e può prendere fuoco a contatto con fiamme libere o temperature elevate.

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: Grillx Opał do Wędzenia Czerwone Wino - Do Wędzenia na Zimno - 3 kg

Tytuł produktu

Grillx Opał do Wędzenia Czerwone Wino - Do Wędzenia na Zimno - 3 kg

Zawartość produktu

- 1x Worek Grillx Opał do Wędzenia Czerwone Wino (3 kg drobne trociny)
- Materiał: 100% naturalny pozostały drewno z beczek czerwonego wina

Instrukcje użytkowania

- Użycie: Wędzenie na zimno mięsa i sera za pomocą generatorów do wędzenia na zimno GrillX
- Limit temperatury: Maksymalnie 30 °C do wędzenia na zimno
- Przygotowanie: Zamocz opał do wędzenia 10-15 minut przed użyciem, aby uzyskać równomierny rozwój dymu
- Czas trwania użyteczny: Około 7 sesji wędzenia na zimno, łącznie około 60 godzin rozwoju dymu
- Przechowywanie: Przechowuj w suchym, chłodnym miejscu w oryginalnym, szczelnie zamkniętym opakowaniu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego
- Konserwacja: Usuń zużyte pozostałości opału po każdej sesji
- Wentylacja: Zapewnij właściwą wentylację wokół Twojej instalacji do wędzenia

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do mycia naczyń. Natychmiast i dokładnie osuszyć po czyszczeniu.
- Nie nadaje się do zmywarki: Mycie w zmywarce uszkadza drewno i może powodować pęknięcia, odkształcenia i utratę koloru.
- Olejowanie: Regularnie konserwować drewno odpowiednim olejem do drewna lub desek do krojenia, aby zapobiec wysychaniu i pękaniu.
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym, dobrze wentylowanym miejscu. Unikać długotrwałego narażenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub wilgotnego otoczenia.
- Szlifowanie: Usunąć ewentualne drzazgi lub chropowate miejsca drobnoporiastym papierem ściernym, a następnie ponownie zabezpieczyć powierzchnię olejem.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Drzazgi: Przed każdym użyciem sprawdzić produkt pod kątem drzazg lub chropowatych miejsc, które mogą spowodować urazy skóry.
- Ciepło: Drewno może się zwęglić lub zapalić przy bezpośrednim kontakcie z ogniem lub gorącym węglem. Trzymać drewniane elementy z dala od otwartego ognia.
- Wilgoć: Długotrwałe narażenie na działanie wody lub deszczu może powodować pęcznienie, kurczenie się lub pęknięcie drewna. Nie pozostawiać produktu na deszczu przez dłuższy czas.
- Stabilność: Przed użyciem upewnić się, że produkt stoi stabilnie i nie ma luźnych elementów.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Drewno jest biodegradowalne. Małe kawałki nieobrobionego drewna można kompostować lub oddać do punktu zbiórki odpadów zielonych.
- Drewno impregnowane lub lakierowane (np. olejowane lub pokryte lakierem) należy oddać do punktu zbiórki odpadów lub wyrzucić jako odpady wielkogabarytowe. Nie spalać.

Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **P210:** Przechowywać z dala od źródeł ciepła, gorących powierzchni, iskiei, otwartego ognia i innych źródeł zapłonu. Nie palić tytoniu.

Informacje o zagrożeniach

- -: Ten produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Drewno jest palne i może się zapalić w kontakcie z otwartym ogniem lub wysokimi temperaturami.

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: Grillx Aserrín de Ahumado Vino Tinto - Para Ahumado en Frío - 3 kg

Título del producto

Grillx Aserrín de Ahumado Vino Tinto - Para Ahumado en Frío - 3 kg

Contenido del producto

- 1x Bolsa Grillx Aserrín de Ahumado Vino Tinto (3 kg aserrín fino)
- Material: 100% residuo natural de madera de barriles de vino tinto

Instrucciones de uso

- Uso: Ahumado en frío de carne y queso con generadores de ahumado en frío GrillX
- Límite de temperatura: Máximo 30 °C para ahumado en frío
- Preparación: Remoje el aserrín de ahumado 10-15 minutos antes de usar para un desarrollo uniforme del humo
- Duración de uso: Aproximadamente 7 sesiones de ahumado en frío, totalizando aproximadamente 60 horas de desarrollo de humo
- Almacenamiento: Guarde seco y fresco en el embalaje original bien sellado, lejos de la luz solar directa
- Mantenimiento: Retire los residuos de ahumado gastados después de cada sesión
- Ventilación: Asegurar una ventilación adecuada alrededor de su configuración de ahumado

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar a mano con agua caliente y lavavajillas suave. Secar inmediatamente y a fondo tras la limpieza.
- No apto para lavavajillas: El lavado a máquina daña la madera y puede provocar grietas, deformaciones y pérdida de color.
- Aceitado: Tratar la madera regularmente con un aceite adecuado para madera o tablas de cortar para evitar que se seque y agriete.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y bien ventilado. Evitar la exposición prolongada a la luz solar directa o a ambientes húmedos.
- Lijado: Eliminar astillas o zonas rugosas con papel de lija de grano fino y volver a tratar la superficie con aceite.

Instrucciones de seguridad

- Astillas: Inspeccione el producto antes de cada uso para detectar astillas o zonas rugosas que puedan causar lesiones en la piel.
- Calor: La madera puede chamuscarse o prender fuego en contacto directo con llamas o brasas. Mantenga las partes de madera alejadas de llamas directas.
- Humedad: La exposición prolongada al agua o a la lluvia puede provocar que la madera se hinche, encoja o agriete. No deje el producto expuesto a la lluvia durante períodos prolongados.
- Estabilidad: Antes de usar, compruebe que el producto esté estable y no tenga piezas sueltas.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

- La madera es biodegradable. Los trozos pequeños de madera no tratada pueden compostarse o llevarse a un punto de recogida de residuos vegetales.
- La madera tratada o barnizada (p. ej. aceitada o lacada) debe llevarse a un punto limpio o eliminarse como residuo voluminoso. No quemar.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P210:** Mantener alejado del calor, superficies calientes, chispas, llamas abiertas y otras fuentes de ignición. No fumar.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: La madera es combustible y puede prender fuego en contacto con llamas abiertas o temperaturas elevadas.

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.

Produkttitel

Grillx Rökrits Rödvin - För Kallrökning - 3 kg

Produktinnehåll

- 1x Påse Grillx Rökrits Rödvin (3 kg fint sågspån)
- Material: 100% naturligt trärest från röda vinbottnar

Användarinstruktioner

- Användning: Kallrökning av kött och ost med GrillX kallrökksgeneratorer
- Temperaturgräns: Högst 30 °C för kallrökning
- Förberedelse: Blöt rökrits 10-15 minuter före användning för jämn rökutveckling
- Användningarnas varaktighet: Ungefär 7 kallrökningssessioner, totalt cirka 60 timmar rökutveckling
- Lagring: Förvara torrt och kylt i originalförpackningen väl förseglade, bort från direkt solljus
- Underhåll: Ta bort använt rökritsrest efter varje session
- Ventilation: Säkerställ korrekt ventilation runt din rökningssysteminstallation

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska för hand med varmt vatten och mildt diskmedel. Torka omedelbart och noggrant efter rengöring.
- Inte diskmaskinssäker: Maskindiskning skadar träet och kan leda till sprickor, skevning och färgförlust.
- Oljning: Behandla träet regelbundet med en lämplig trä- eller skärbordsolja för att förhindra uttorkning och sprickbildning.
- Förvaring: Förvara på en torr, välventilerad plats. Undvik långvarig exponering för direkt solljus eller fuktiga miljöer.
- Slipning: Slipa bort eventuella splitter eller grova fläckar med fint sandpapper och behandla sedan ytan med olja igen.

Säkerhetsinstruktioner

- Splitter: Inspektera produkten före varje användning för splitter eller grova fläckar som kan orsaka hudskador.
- Värme: Trä kan skvedas eller fatta eld vid direkt kontakt med eld eller glödheta kol. Håll trädelar borta från öppen eld.
- Fukt: Långvarig exponering för vatten eller regn kan få träet att svälla, krympa eller spricka. Lämna inte produkten ute i regnet under längre perioder.
- Stabilitet: Kontrollera innan användning att produkten står stabilt och inte har lösa delar.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens överinseende.

Avfallsinstruktioner

- Trä är biologiskt nedbrytbart. Små bitar obehandlat trä kan komposteras eller lämnas till grönavfallsinsamling.
- Behandlat eller lackat trä (t.ex. oljet eller lackat) ska lämnas till återvinningscentral eller slängas som grovavfall. Bränns ej.

Varningar

- **P102:** Förvaras oåtkomligt för barn.
- **P210:** Förvaras på avstånd från värme, heta ytor, gnistor, öppen eld och andra antändningskällor. Rökning förbjuden.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Trä är brännbart och kan fatta eld vid kontakt med öppen eld 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.