

Gebrauchs- und Sicherheitshinweise:

Den Grillboden gleichmäßig mit Grill-Holzkohle belegen. 2 bis 3 Minuten nach dem Anbrennen langsam weiter Grill- Holzkohle auffüllen. Mit dem Grillen erst beginnen, wenn die Grill-Holzkohle mit einer weißen Ascheschicht überzogen ist. Grillen in geschlossenen Räumen setzt einen Rauchabzug voraus. Kinder im sicheren Abstand zum Grill halten.

Achtung! Keine leicht brennbaren Flüssigkeiten, z.B. Spiritus, Benzin, zum Anzünden oder Wiederanzünden verwenden!

Achtung: Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Grillkohle nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien abbrennen oder ausglühen lassen.

Zum sicheren Anzünden ausschließlich Favorit Grill-Anzünder verwenden!

RESTAURANT
HOLZKOHLE

RESTAURANT
HOLZKOHLE