

SMOKER BOX BRISKET

A FASZÉN- VAGY GÁZGRILLT FÜSTÖLŐHÁZZÁ ALAKÍTHATJA ÁT

Egyszerűen csak tegye az Ön által választott faforgácsot a professzionális "Smoker Box"-ba, és helyezze azt a grillrácsra vagy közvetlenül a grill tűzterére. A Smoker Box azonnal elkezd termelni a kívánt füstöt anélkül, hogy drága elektromos füstölőre lenne szükség. Javasoljuk, hogy a faforgácsot használat előtt legalább 30 percig áztassa be, hogy intenzívebbé tegye az ízt.

EGYSZERŰ MEGKÖZELÍTÉS

A füstölő doboz fedele csuklós, egyszerűen nyissa ki, egyszerűen tegyen bele faforgácsot és máris folytathatja a füstölést.

NAGY KAPACITÁS

Ez a nagy kapacitású füstölődoboz lehetővé teszi, hogy kevesebb időt töltsön a füstölés során a forgács újratöltésével, és több időt töltsön a barátokkal és a családdal.

FIGYELEM!

Ez a termék csak kültéri használatra alkalmas! A füstölődoboz nagyon magas hőmérsékletre melegszik fel a grillen való használat során. Ezért a kezelés során védő, hőálló kesztyűt kell viselni, vagy elég sokáig kell várni, amíg a Smoker Box teljesen lehűl.

Soha ne használjon folyékony öngyújtó folyadékot, alkoholt stb. a gyújtáshoz vagy az égés elősegítéséhez!

Használat után győződjön meg arról, hogy a dobozban lévő hamu kellően kihűlt, és nem áll fenn tűzveszély! Ezután a megmaradt szenet és hamut óvatosan tegye egy nem gyúlékony fémtartályba, és fedje le kellőképpen vízzel, hagyja legalább 24 órán át állni, mielőtt kiöntené a tartalmát.

Kerülje a gyermekek hozzáférését! Legyen nagyon óvatos a termék használatakor!

Használat előtt olvassa el a használati utasítást!

A csomagolóanyagokat, különösen a műanyag zacskókat tartsa gyermekek számára elérhetetlen helyen! Fulladásveszély!

A csomagolóanyagot megfelelő módon ártalmatlanítsa!