



D

BBQ MARINADEN-SET

NUTZUNGS- UND PFLEGEEMPFEHLUNGEN

Achten Sie darauf, die Marinadenschale stets gut abzutrocknen. Eisen kann unter Einfluss von Feuchtigkeit schnell Roststellen bilden. Für einen besseren Schutz ölen Sie die Marinadenschale gelegentlich etwas ein. Stellen Sie die Marinadenschale nicht auf schmutzempfindliche Oberflächen, nachdem sie frisch eingeoölt wurde, oder wenn sie nicht vollständig trocken ist.

Stellen Sie die Marinadenschale nur vorsichtig auf empfindliche Oberflächen oder den Herd. Dies gilt insbesondere für Herde mit Glaskeramikoberflächen. Um Kratzer auf diesen Oberflächen zu vermeiden, verschieben Sie die Marinadenschale nicht, sondern heben sie an und setzen sie an die gewünschte Stelle.



GB

BBQ MARINADE SET

SUGGESTIONS FOR USE AND CARE

Take care to thoroughly dry the marinade bowl. It is possible that iron could rust under effect of humidity. For a better protection, please lubricate the marinade bowl occasionally. Do not put the marinade bowl on easily soiled surfaces after you have just lubricated it or if it is not completely dry.

Place the marinade bowl carefully on sensitive surfaces or the hob, especially on glass ceramic stoves. To avoid scratches on the surfaces, do not push the marinade bowl, but lift it up and put it on the desired spot carefully.

F

BBQ ENSEMBLE MARINADE

CONSEIL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Assurez-vous de bien sécher le bol de marinade. Le fer peut rapidement former de la rouille sous l'influence de l'humidité. Pour une meilleure protection, lubrifiez le bol de marinade de temps en temps. Ne placez pas le bol de marinade sur des surfaces sensibles à la saleté juste après qu'il a été huilé ou s'il n'est pas complètement sec.

Mettez le bol de marinade doucement sur des surfaces sensibles ou la cuisinière, en particulier s'il s'agit des surfaces vitrocéramiques. Pour éviter des rayures sur ces surfaces, ne déplacez pas le bol de marinade mais soulevez-le et placez-le dans la position souhaitée.



I

BBQ SET PER MARINARE

CONSIGLIE D'USO E MANUTENZIONE

Assicurarsi di asciugare accuratamente il recipiente della marinata. Il ferro può rapidamente formare ruggine sotto l'influenza dell'umidità. Per una migliore protezione, lubrificare occasionalmente il recipiente della marinatura.

Non posizionare il recipiente della marinata su superfici sensibili alla sporcizia dopo che è stato appena oliato o quando non è completamente asciutto. Mettere il recipiente della marinata solo con cautela su superfici delicate o sul fornello, in particolare con superfici in vetroceramica. Per evitare graffi su queste superfici, non spostare il recipiente della marinata ma sollevarlo e collocarlo nella posizione desiderata.

ES

BBQ SET PARA MARINAR

CONSEJOS DE USO Y CUIDADO

Asegúrese de secar bien el recipiente de marinada. El hierro puede formar rápidamente óxido bajo la influencia de humedad. Para una mejor protección, lubrique el recipiente de marinada de vez en cuando.

No coloque el recipiente de marinada sobre superficies sensibles a la suciedad después de haber sido aceitada nuevamente o cuando no esté completamente seco. Solo coloque el recipiente de marinada suavemente sobre superficies sensibles o la estufa, especialmente para superficies vitrocerámicas. Para evitar arañazos en estas superficies, no mueva el recipiente, levántela y colóquela en la posición deseada.



NL

BBQ MARINADE SET

GEBRUIK EN ONDERHOUD

Let er op dat de marinade schaal altijd goed wordt afgedroogd. Bij ijzer kan onder invloed van vocht snel roestvorming ontstaan. Om de marinadeschaal hier tegen te beschermen is het raadzaam deze regelmatig met wat neutrale olie in te oliën. Plaats de marinadeschaal als deze vochtig is of net is in geolied niet op besmettelijke oppervlakken.

Plaats de marinade schaal voorzichtig op kwetsbare oppervlakken of het fornuis, dit geldt in het bijzonder voor fornuizen met een oppervlak van glaskeramiek. Om krassen op deze oppervlakken te voorkomen, mag de marinade schaal niet worden verschoven, maar moet deze worden opgetild om op de gewenste positie te plaatsen.

