



BBQ SERVIERPFANNEN MIT HOLZBRETT

D

NUTZUNGS- UND PFLEGEEMPFEHLUNGEN

Reinigen Sie die Pfanne nur mit warmem Wasser und achten Sie darauf, sie stets gut abzutrocknen. Eisen kann unter Einfluss von Feuchtigkeit schnell Roststellen bilden. Für einen besseren Schutz ölen Sie die Pfanne gelegentlich etwas ein. Stellen Sie die Pfanne nicht auf schmutzempfindliche Oberflächen, nachdem sie frisch eingeeilt wurde, oder wenn sie nicht vollständig trocken ist.

Stellen Sie die Pfanne 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 Pfanne nicht, sondern heben sie an und setzen sie an die gewünschte Stelle.

Das Holzbrett ist nur zum Servieren geeignet; legen Sie es nicht auf den Grill oder in den Backofen.



GB

BBQ SERVING PANS WITH WOODEN BOARD

SUGGESTIONS FOR USE AND CARE

Clean the pan with warm water only and take care to thoroughly dry it. It is possible that iron could rust under effect of humidity. For a better protection, please lubricate the pan occasionally. Do not put the pan on easily soiled surfaces after you have just lubricated it or if it is not completely dry.

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

The wooden board is suitable for serving only, do not put it on the grill or in the oven.

F

BBQ POÊLONS À SERVIR AVEC PLANCHE EN BOIS

CONSEIL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

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

Mettez le poêlon 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 poêlon mais soulevez-le et placez-le dans la position souhaitée.

La planche en bois n'est appropriée que pour servir, ne la placez ni sur le grill ni dans le four.



BBQ PADELLE PER SERVIRE CON TAVOLA DI LEGNO

CONSIGLIE D'USO E MANUTENZIONE

Pulire la padella solamente con acqua calda e assicurarsi di asciugarla accuratamente. Il ferro può rapidamente formare ruggine sotto l'influenza dell'umidità. Per una migliore protezione, lubrificare occasionalmente la padella. Non posizionare la padella su superfici sensibili alla sporcizia dopo che è stato appena oliata o quando non è completamente asciutta.

Mettere la padella solo con cautela su superfici delicate o sul fornello, in particolare con superfici in vetroceramica. Per evitare graffi su queste superfici, non spostare la padella ma sollevarla e collocarla nella posizione desiderata.

La tavola di legno è appropriata solamente per servire, non metterla sulla griglia o nel forno.

BBQ SARTÉNES PARA SERVIR CON TABLA DE MADERA

CONSEJOS DE USO Y CUIDADO

Limpie la sartén solamente con agua caliente y asegúrese de secarla bien. El hierro puede formar rápidamente óxido bajo la influencia de humedad. Para una mejor protección, lubrique la sartén de vez en cuando. No coloque la sartén sobre superficies sensibles a la suciedad después de haber sido recién aceitada o cuando no esté completamente seca.

Solo coloque la sartén suavemente sobre superficies sensibles o la estufa, especialmente para superficies vitrocerámicas. Para evitar arañazos en estas superficies, no mueva la sartén, levántela y colóquela en la posición deseada.

La tabla de madera es apropiada solamente para servir, no la coloque en la parilla o el horno.



NL

BBQ SERVEERPANNEN MET HOUTEN ONDERBORD

GEBRUIK EN ONDERHOUD

Reinig de pan uitsluitend met warm water en let er op dat deze altijd goed wordt afgedroogd. Bij gietijzer kan onder invloed van vocht snel roestvorming ontstaan. Om de pan hier tegen te beschermen is het raadzaam deze regelmatig met wat neutrale olie in te oliën. Plaats de pan als deze vochtig is of net is in geolied niet op besmettelijke oppervlakken.

Plaats de pan 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 pan niet worden verschoven, maar moet deze worden opgetild om op de gewenste positie te plaatsen.

Het houten onderbord is uitsluitend geschikt voor het serveren, plaats deze niet op de BBQ of in de oven.

