

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

BBQ-Werkzeuge - DE

Beschreibung

BBQ-Werkzeuge sind Utensilien, die speziell für die Zubereitung von Speisen auf dem Grill entwickelt wurden. BOSKA bietet verschiedene BBQ-Werkzeuge wie Zangen, Pinzetten, Spatel und Wender an. Diese Werkzeuge ermöglichen eine sichere und effiziente Handhabung sowie das Servieren von Speisen vom Grill.

So verwenden Sie es:

1. **Wählen Sie das richtige Werkzeug:** Wählen Sie das BBQ-Werkzeug, das am besten zu der Aufgabe passt, z. B. Zangen zum Handhaben größerer Fleischstücke oder zum Wenden, oder Pinzetten zum Wenden kleinerer Fleischstücke, Fisch oder Gemüse usw.
2. **Halten Sie das Werkzeug:** Halten Sie das BBQ-Werkzeug fest am Griff.
3. **Verwenden Sie das Werkzeug:** Verwenden Sie das Werkzeug, um Speisen sicher zu wenden, aufzuheben oder zu bewegen.

Hinweis: Der Griff und der Kopf der BBQ-Werkzeuge können heiß werden, wenn sie längere Zeit über dem Grill gehalten werden.

Warnhinweise



CAUTION

SHARP OBJECT(S) INSIDE

HANDLE WITH CARE

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN