

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Outils de BBQ - FR

Description

Les outils de BBQ sont des ustensiles spécialement conçus pour préparer des aliments sur le barbecue. BOSKA propose plusieurs outils de BBQ tels que des pinces, des pincettes, des spatules et des tournebroches. Ces outils offrent une manière sûre et efficace de préparer et servir les aliments du barbecue.

Voici comment utiliser les outils de BBQ :

1. **Choisissez le bon outil** : Sélectionnez l'outil de BBQ qui convient le mieux à la tâche, comme des pinces pour saisir ou retourner des morceaux de viande plus gros, ou des pincettes pour retourner de petits morceaux de viande, de poisson ou de légumes, etc.
2. **Tenez l'outil** : Saisissez fermement l'outil de BBQ par le manche.
3. **Utilisez l'outil** : Utilisez l'outil pour retourner, saisir ou déplacer les aliments sur le barbecue de manière sécurisée. **Attention !** : Le manche et la tête des outils de BBQ peuvent devenir très chauds s'ils sont tenus longtemps au-dessus du barbecue.

Avertissements



CAUTION

SHARP OBJECT(S) INSIDE
HANDLE WITH CARE
KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN