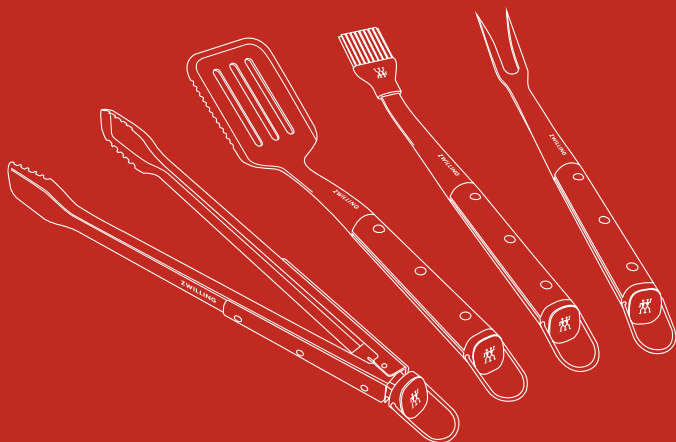




ZWILLING



Pflegehinweise 3 | Care instructions 4 | Instructions d'entretien 5 | Indicaciones para el cuidado 6 | Istruzioni per la pulizia 7 | Onderhoudstips 8 | Cuidados de manutenção 9 | Bakım Talimatları 10 | Skötselråd 11 | Plejeanvisninger 12 | Υποδείξεις περίποι 13

## ZWILLING® BBQ+ GRILLBESTECK-SET

1026269



Lieber Kunde,  
vielen Dank, dass Sie sich für ein Qualitätsprodukt aus dem Hause ZWILLING J.A. HENCKELS entschieden haben. Besonders stolz sind wir darauf, dass unsere Produkte von Generation zu Generation vererbt werden. Schließlich sind

Küchen- und Grillutensilien tagtäglich im Gebrauch. Der beste Beweis für einen hohen Qualitätsstandard. Grillbestecke von ZWILLING sind eine lohnende Investition. Wenn sie richtig behandelt werden, sind sie ein Leben lang treu.

## Reinigung und Pflege

### HINWEIS!

#### Beschädigungsgefahr!

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.

ZWILLING rät davon ab, das Grillbesteck in der

Spülmaschine zu reinigen. In der Spülmaschine sind die Grillbestecke über lange Zeit aggressiven Reinigungschemikalien ausgesetzt, was zu Abnutzung des Edelfstahls und Griffs (Vergrauen) führen kann. Am besten spülen Sie Ihre Grillbestecke daher direkt nach Gebrauch unter fließendem Wasser ab. Abgetrocknet sind die Grillbestecke sofort wieder einsatzbereit. Um den Glanz des Griffes langfristig zu bewahren, genügt es, diesen hin und wieder mit einem Tropfen handelsüblichem Speiseöl einzureiben.

## Aufbewahrung

### HINWEIS!

#### Beschädigungsgefahr!

Lagern Sie das Grillbesteck-Set nie neben einer Wärmequelle.

- Wenn Sie das Grillbesteck nicht verwenden, bewahren Sie es an einem witterungsbeständigen Ort auf. Nutzen Sie dafür die

ZWILLING Grillbesteck-Tasche.

- Lagern Sie das Produkt stets an einem sauberen und trockenen Ort, an dem es vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und für Kinder unzugänglich ist.
- Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.

Dear Customer,

Thank you very much for choosing a quality ZWILLING J.A. HENCKELS product. We are especially proud of the fact that our products are often handed down from generation to generation. After all, kitchen and barbecue utensils are in

use every day. By far the best proof of their quality. ZWILLING barbecue utensils are a good investment and, with proper care, they will serve you faithfully for a very long time.

## Cleaning and care

---

### IMPORTANT!

#### Risk of damage!

- Do not use aggressive cleaning agents, brushes with metal or nylon bristles, or sharp or metal cleaning objects such as knives, hard spatulas, etc. This can damage the surfaces.

ZWILLING advises against cleaning barbecue utensils in a dishwasher. In the dishwasher, barbecue utensils are exposed to aggressive

cleaning chemicals over a long period of time, which can cause wear on the stainless steel and handle (greying). The best way to clean your barbecue utensils is immediately after use under running water. Once dry, the barbecue utensils are ready to use again right away. To retain the shine on the handles for years to come, simply rub in a drop of food oil from time to time.

## Storage

---

### IMPORTANT!

#### Risk of damage!

Never store the barbecue utensil set next to a heat source.

- When not in use, store your barbecue utensils in a weatherproof place. Use the ZWILLING barbecue utensils bag for this.

- Always store the product in a clean and dry place, away from direct sunlight and out of the reach of children.
- All parts must be completely dry before being stored.

Cher client,

Merci d'avoir choisi un produit de qualité de la maison ZWILLING J.A. HENCKELS. Nous sommes particulièrement fiers que nos produits se transmettent de génération en génération.

N'oublions pas que les ustensiles de cuisine et

de barbecue sont utilisés tous les jours. Ceci est la meilleure preuve d'un très haut niveau de qualité. Les ustensiles de barbecue de ZWILLING sont un investissement rentable. Si vous en prenez bien soin, ils vous seront fidèles toute votre vie.

## Nettoyage et entretien

### REMARQUE !

#### Risque d'endommagement !

– N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, de brosses à poils métalliques ou en nylon, ni d'accessoires de nettoyage tranchants ou métalliques, tels que des couteaux, des spatules dures, etc. Ces derniers pourraient corroder les surfaces.

ZWILLING déconseille de nettoyer les ustensiles

de barbecue au lave-vaisselle. Au lave-vaisselle, les ustensiles de barbecue sont exposés à des produits chimiques abrasifs sur une durée prolongée, ce qui peut entraîner l'usure de l'acier inoxydable et de la poignée (qui vire au gris). C'est pourquoi nous vous recommandons plutôt de laver vos ustensiles de barbecue sous l'eau courante après chaque utilisation. Une fois séchés, vos ustensiles de barbecue peuvent être réutilisés immédiatement. Pour conserver la brillance du manche plus longtemps, il vous suffit de le frictionner avec une goutte d'huile alimentaire ordinaire.

## Rangement

### REMARQUE !

#### Risque d'endommagement !

Ne stockez jamais les ustensiles de barbecue à proximité d'une source de chaleur.

– Lorsque vous n'utilisez pas les ustensiles de barbecue, rangez-les dans un endroit à

l'abri des intempéries. Pour ce faire, utilisez le sac à ustensiles de barbecue ZWILLING.

- Stockez toujours le produit dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil et hors de portée des enfants.
- Toutes les parties doivent être parfaitement sèches avant rangement.

Estimado cliente:

Gracias por haber decidido comprar un producto de calidad de la casa ZWILLING J.A. HENCKELS. Nos sentimos especialmente orgullosos de que nuestros productos pasen de generación en generación. Después de todo, los utensilios de

cocina y de barbacoa se utilizan con mucha frecuencia. Esta es la mejor prueba de su elevada calidad. Los utensilios de barbacoa de ZWILLING son una inversión que merece la pena. Si los trata correctamente, le servirán toda una vida.

## Limpieza y cuidado

### ADVERTENCIA

#### ¡Riesgo de daños!

- No utilice productos de limpieza agresivos, cepillos con cerdas metálicas o de nailon, ni objetos de limpieza afilados o metálicos, como cuchillos, espátulas duras o similares. Podrían dañar la superficie.

ZWILLING desaconseja lavar los utensilios de barbacoa en el lavavajillas. En el lavavajillas, los utensilios de barbacoa están expuestos du-

rante mucho tiempo a productos químicos de limpieza agresivos que pueden desgastar el acero inoxidable y el mango (envejecerlo). Lo mejor es limpiar los utensilios de barbacoa con agua corriente directamente después de su uso. Una vez secados, los utensilios de barbacoa vuelven a estar listos para su uso. Para conservar durante largo tiempo el brillo del mango, basta con frotarlo de vez en cuando con una gota de aceite de mesa convencional.

## Almacenamiento

### ADVERTENCIA

#### ¡Riesgo de daños!

No guarde el juego de utensilios de barbacoa junto a una fuente de calor.

- Cuando no use los utensilios de barbacoa, guárdelos en un lugar resistente a la intemperie. Para ello, utilice el estuche para

utensilios barbacoa de ZWILLING.

- Guarde siempre el producto en un lugar limpio y seco, protegido de la luz solar directa y fuera del alcance de los niños.
- Todas las piezas deben estar completamente secas antes de guardarlas.

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un prodotto di qualità ZWILLING J.A. HENCKELS. I nostri prodotti vengono lasciati in eredità di generazione in generazione e ciò ci rende particolarmente orgogliosi: essendo gli utensili da cucina e da barbecue

oggetti che vengono utilizzati ogni giorno, non potrebbe infatti esserci migliore dimostrazione dell'elevato standard di qualità. Le posate da barbecue ZWILLING sono un investimento molto vantaggioso. Se vengono trattate correttamente, non la tradiranno mai per tutta la vita.

## Pulizia e manutenzione

### AVVERTENZA!

#### Rischio di danni!

- Non utilizzare detergenti aggressivi, spazzole con setole metalliche o di nylon, né oggetti affilati o metallici come coltelli, spatole dure o simili. Il loro uso potrebbero danneggiare le superfici.

ZWILLING sconsiglia il lavaggio delle posate da barbecue in lavastoviglie. In lavastoviglie, le posate da barbecue vengono esposte a sostanze

chimiche aggressive per un lungo periodo di tempo, che possono deteriorare l'acciaio inox e causare l'ingrigimento del manico. È pertanto preferibile lavare le posate da barbecue sotto un getto di acqua corrente direttamente dopo l'uso. Dopo averle asciugate, saranno subito pronte per essere riutilizzate. Per conservare nel tempo la lucentezza del manico, è sufficiente strofinarlo di tanto in tanto con una goccia di comune olio alimentare.

## Conservazione

### AVVERTENZA!

#### Rischio di danni!

Non conservare mai il set di posate da barbecue nelle vicinanze di una fonte di calore.

- Se le posate da barbecue non vengono utilizzate, riporle in un luogo protetto dalle

intemperie. A tale scopo, utilizzare la borsa per posate da barbecue ZWILLING.

- Conservare sempre il prodotto in un luogo pulito e asciutto, al riparo dalla luce solare diretta e lontano dalla portata dei bambini.
- Tutti i componenti devono essere completamente asciutti prima di essere riposti.

Beste klant,  
Hartelijk dank dat u voor een kwaliteitsproduct van de firma ZWILLING J.A. HENCKELS hebt gekozen. We zijn er zeer trots op dat onze producten van generatie op generatie doorgegeven worden. Uiteindelijk zijn keukengerie en grill-

benodigdheden dagelijks in gebruik. Dit is het beste bewijs van kwaliteit dat een onderneming kan krijgen. Grillbestek van ZWILLING is een uitstekende investering. Met de juiste behandeling gaan ze een leven lang mee.

## Reiniging en onderhoud

### OPMERKING!

#### Kans op beschadiging!

– Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, borstels met metalen of nylon borstelharen en geen scherpe of metalen reinigungsobjecten zoals messen, harde spatels en dergelijke. Deze kunnen het oppervlak aantasten.

ZWILLING raadt het af om het grillbestek in de vaatwasser te reinigen. In de vaatwasser wordt

het grillbestek langdurig blootgesteld aan agressieve reinigingschemicaliën, wat kan leiden tot slijtage van het roes, tvrij staal en de handgreep (verkleuren). Het beste is het bestek meteen na gebruik onder stromend water af te spoelen. Na het afdrogen is het bestek meteen weer klaar voor gebruik. Om de glans van de handgreep langdurig te behouden, is het voldoende deze af en toe met een druppel slaolie (die u gewoon in de winkel kunt kopen) in te wrijven.

## Opbergen

### OPMERKING!

#### Kans op beschadiging!

Bewaar het grillbestek nooit naast een warmtebron.

– Bewaar het bestek op een weersbestendige plek als u het niet gebruikt. Gebruik daarvoor de ZWILLING-grillbestektas.

– Bewaar het product altijd op een schone en droge plaats, uit de buurt van direct zonlicht en buiten het bereik van kinderen.  
– Alle onderdelen moeten volledig droog zijn voordat u ze opbergt.



Caro(a) cliente,

Obrigado por escolher um produto de qualidade da marca ZWILLING J.A. HENCKELS. Orgulhamo-nos particularmente do facto de os nossos produtos serem herdados de geração em geração. Afinal de contas, os utensílios de cozinha

e grelhados são usados diariamente. A melhor prova de um elevado padrão de qualidade. Os utensílios de grelhados da ZWILLING são um investimento que vale a pena. Se forem tratados corretamente, durarão toda a vida.

## Limpeza e manutenção

### OBSERVAÇÃO!

#### Perigo de danos!

— Não use produtos de limpeza agressivos, escovas com cerdas metálicas ou de nylon, nem objetos de limpeza afiados ou metálicos, como lâminas, espátulas duras ou semelhantes. Estes produtos podem danificar as superfícies.

A ZWILLING não recomenda a limpeza dos utensílios de grelhados na máquina de lavar

louça. Quando colocados na máquina de lavar louça, os utensílios de grelhados ficam sujeitos a químicos de limpeza agressivos durante muito tempo, o que pode resultar num desgaste do aço inoxidável e da pega (fica acinzentada). Por isso, o melhor é lavar os seus utensílios de grelhados com água corrente imediatamente após a utilização. Depois de secos, os utensílios de grelhados ficam imediatamente prontos para serem utilizados novamente. Para manter o brilho da pega a longo prazo, basta esfregar ocasionalmente uma gota de óleo alimentar corrente.

## Armazenamento

### OBSERVAÇÃO!

#### Perigo de danos!

Nunca guarde o conjunto de utensílios de grelhados junto a uma fonte de calor.

— Quando não estiver a usar os utensílios de grelhados, guarde-os num local abrigado das

intempéries. Para isso, use a bolsa para utensílios de grelhados ZWILLING.

- Armazene sempre o produto num local limpo e seco, afastado da luz solar direta e fora do alcance de crianças.
- Todas as peças devem estar completamente secas antes de serem armazenadas.

Sayın Müşterimiz,  
ZWILLING J.A. HENCKELS markasından kaliteli bir ürün seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Ürünlerimizin nesilden nesile aktarılmasından özelliikle gurur duyuyoruz. Biliyoruz ki mutfak ve ızgara gereçleri her gün kullanılıyor. Yüksek kalite

standartının en iyi kanıtı. ZWILLING ızgara gereçleri, değerli bir yatırımdır. Doğru bir şekilde bakım yapılırsa ömür boyu kullanılabilirler.

## Temizlik ve Bakım

### UYARI!

#### Hasar tehlikesi!

— Aşındırıcı temizlik maddeleri, metal veya naylon kıllı fırçalar ve bıçak, sert spatula ve benzeri keskin veya metal temizlik maddeleri kullanmayın. Bu tür maddeler yüzeye zarar verebilir.

ZWILLING, ızgara gereçleri v,e bıçakların bulaşık makinesinde yıkanmamasını tavsiye eder. Bulaşık makinesinde, ızgara gereçleri uzun

süre sert temizlik kimyasallarına maruz kalır, bu da paslanmaz çelik ve kulplarda aşınmaya ve yıpranmaya (grileşme) neden olabilir. Bu nedenle, ızgara gereçlerinin kullanıldıktan hemen sonra akan su altında durulanması önerilir. ızgara gereçleri kurur kurumaz tekrar kullanıma hazırdır. Tutamağın parlaklığını uzun vadede korumak için ara sıra bir damla yemeklik yağ ile ovalamak yeterlidir.

## Saklama

### UYARI!

#### Hasar tehlikesi!

ızgara gereçleri kitini asla bir ısı kaynağının yanında saklamayın.

— Barbekü kitini kullanmadığınız zamanlarda, hava şartlarına dayanıklı bir yerde saklayın.

Bunun için ZWILLING ızgara araç gereç çantasını kullanın.

- Ürünü her zaman doğrudan güneş ışığından uzak ve çocukların erişemeyeceği temiz ve kuru bir yerde saklayın.
- Tüm parçalar saklamak için kaldırılmadan önce tamamen kuru olmalıdır.

Bästa kund!

Tack för att du har köpt en kvalitetsprodukt från ZWILLING J.A. HENCKELS. Vi är särskilt stolta över att våra produkter ärvs från generation till generation. Köks- och grillredskap används ju trots allt varje dag – ett bästa bevis på hög

kvalitetsstandard. Grillredskap från ZWILLING är en investering som lönar sig. Om de behandlas på rätt sätt förblir de följeslagare i köket under hela livet.

## Skötsel och underhåll

### Obs!

#### Risk för skador!

– Använd inga aggressiva rengöringsmedel, borstar med metall- eller nylonborstar eller vassa eller metalliska rengöringsföremål som knivar, hårda spatlar eller liknande. Dessa kan skada ytorna.

ZWILLING avråder från att diska grillredskap i diskmaskin. Grillredskapen utsätts för starka rengöringskemikalier under lång tid i diskmaski-

nen, vilket kan leda till att det rostfria stålet och handtaget slits ned (blir gråaktiga). Vi rekommenderar därför att du sköljer grillredskapen i rinnande vatten direkt efter användning. Efter att grillredskapen torkats är de redo att användas igen. För att bevara handtagets glans på lång sikt räcker det att gnugga in det med en droppe vanlig matolja då och då.

## Förvaring

### Obs!

#### Risk för skador!

Förvara aldrig grillredskapssatsen nära en värmekälla.

– När du inte använder grillredskapet ska det förvaras på en väderbeständig plats. Använd

ZWILLING grillredskapsväska.

- Förvara alltid produkten på en ren och torr plats, skyddad från direkt solljus och oåtkomlig för barn.
- Alla delar måste vara helt torra innan förvaring.

Til vore kunder, tak, fordi du har valgt et kvalitetsprodukt fra ZWILLING J.A. HENCKELS. Vi er især stolte af, at vore produkter overlever fra generation til generation. For køkken- og grilludstyr er jo i brug hver dag. Det bedste bevis på en høj

kvalitetsstandard. Grillbestik fra ZWILLING er en investering, der lønner sig. Når det behandles korrekt, holder det hele livet.

## Rengøring og pleje

### BEMÆRK!

#### Risiko for beskadigelse!

- Anvend ikke aggressive rengøringsmidler, børster med metal- eller nylonbørstehår eller skarpe eller metalliske rengøringsgenstande som knive, hårde spartler eller lignende. Disse kan angribe overfladen.

ZWILLING fraråder at rengøre grillbestikket i opvaskemaskinen. I opvaskemaskinen udsættes

redskaberne for stærke kemikalier til rengøring i lang tid. Det kan medføre, at det rustfrie stål slides og at håndtaget bliver gråligt. Vask derfor dine grillredskaber under rindende vand umiddelbart efter brug. Når grillredskaberne er tørre, er de klar til brug igen. For at bevare grebets glans længe er det nok at smøre det ind imellem med en dråbe almindelig madolie.

## Opbevaring

### BEMÆRK!

#### Risiko for beskadigelse!

Opbevar ikke grillsættet ved siden af en varmekilde.

- Når grillredskaberne ikke er i brug, skal de opbevares et sted, der er modstandsdygtigt

over for vejr og vind. Vi anbefaler ZWILLING-grillbestikposen til dette formål.

- Opbevar altid produktet på et rent og tørt sted, hvor det er beskyttet mod direkte sollys og utilgængeligt for børn.
- Alle dele skal være helt tørre før opbevaring.

Αγαπητοί πελάτες,

ευχαριστούμε που επιλέξατε να αποκτήσετε ένα ποιοτικό προϊόν του οίκου ZWILLING J.A. HENCKELS. Τα προϊόντα μας όχι μόνο αντέχουν στην καθημερινή χρήση, αλλά κληροδοτούνται και από γενιά σε γενιά. Αυτή

είναι και η καλύτερη απόδειξη για την υψηλή τους ποιότητα. Τα εργαλεία ψησίματος της ZWILLING είναι μια επένδυση που αξίζει. Με σωστή χρήση, θα τα έχετε μια ζωή.

## Καθαρισμός και περιποίηση

### ΣΥΜΒΟΥΛΗ!

#### Κίνδυνος ζημιάς!

— Μην χρησιμοποιείτε σκληρά μέσα καθαρισμού, βούρτσες με μεταλλικές ή νάιλον τρίχες, καθώς και αιχμηρά ή μεταλλικά αντικείμενα καθαρισμού, όπως μαχαίρια, σκληρές σπάτουλες και άλλα παρόμοια αντικείμενα, επειδή μπορούν να διαβρώσουν την επικράνεια των προϊόντων μας.

H ZWILLING δεν συιστά τον καθαρισμό των εργαλείων ψησίματος στο πλυντήριο πιάτων,

όπου τα εργαλεία ψησίματος εκτίθενται για μεγάλο χρονικό διάστημα σε σκληρά χημικά καθαρισμού, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει σε φθορά στο ανοξείδωτο ασάλι και στη λαβή, με αποτέλεσμα να χάσουν τη λάμψη τους. Για ακόμα μεγαλύτερη διάρκεια ζωής των προϊόντων συιστάται να τα καθαρίζετε αμέσως αφότου τα χρησιμοποιήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Τα εργαλεία ψησίματος είναι έτοιμα για χρήση αμέσως μόλις τα στεγνώσετε. Για να διατηρηθεί η λάμψη της λαβής στον χρόνο χρειάζεται απλώς να την τρίβετε ενίοτε με μαγειρικό λάδι.

## Τακτοποίηση

### ΣΥΜΒΟΥΛΗ!

#### Κίνδυνος ζημιάς!

Μην φυλάσσετε ποτέ το σετ εργαλείων ψησίματος δίπλα σε πηγή θερμότητας.

— Όταν δεν χρησιμοποιείτε τα εργαλεία ψησίματος, φυλάξτε τα σε μέρος το οποίο είναι προστατευμένο από ακραίες καιρικές συνθήκες μέσα στη θήκη εργαλείων ψησίματος ZWILLING.

- Αποθηκεύετε πάντα το προϊόν σε καθαρό και ξηρό μέρος, προστατευμένο από το άμεσο ηλιακό φως και μακριά από παιδιά.
- Όλα τα εξαρτήματα πρέπει να είναι εντελώς στεγνά πριν από την αποθήκευση.





[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)



MORE INFORMATION  
[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)