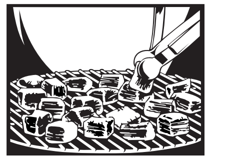
1

2

3



## (GB) WOOD CHUNKS

Wood chunks are great for adding wood smoke flavor to foods, or they can be the perfect alternative to charcoal briquets as a heat source for grilling.

**TO ADD FLAVOR WHILE GRILLING WITH CHARCOAL BRIQUETS**
Soak 1 or 2 wood chunks in water for two hours before you're ready to cook. (Wet wood will produce more smoke and more flavor.) Before putting food on the cooking grate, place dampened wood chunks on top of hot charcoal. The more wood chunks you use, the stronger the smokey flavor.

**TO USE AS A HEAT SOURCE**
Build a pyramid of dry wood chunks. Ignite wood chunks 30 minutes before grilling. After the wood chunks have started to burn, add enough additional chunks to make a strong heat source. When the chunks are red-hot and streaked with white ash, spread them into a single layer and start grilling. For added smoke flavor, 1 or 2 dampened wood chunks can be placed with the rest of the wood chunks before putting food on the cooking grate.

**⚠ Combustion byproducts produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.**

**⚠ WARNING: To avoid danger of suffocation, keep this plastic bag away from babies and children. Do not use in cribs, beds, carriages or playpens. The thin film may cling to nose and mouth and prevent breathing.**

## (ES) TROZOS DE MADERA

Las astillas de madera son ideales para proporcionar un sabor ahumado a la comida, también pueden ser una alternativa perfecta a las briquetas de carbón como fuente de calor para cocinar.

**PARA PROPORCIONAR SABOR DURANTE LA COCCIÓN CON BRIQUETAS DE CARBÓN**
Ponga en remojo con agua 1 ó 2 astillas de madera durante dos horas antes de cocinar. (La madera húmeda generará más humo y más sabor). Antes de colocar la comida en la parrilla de cocción, coloque las astillas de madera humedecidas encima del carbón. Cuantas más astillas de madera utilice, más intenso será el sabor ahumado.

**PARA UTILIZAR COMO FUENTE DE CALOR**
Disponga una pirámide de astillas de madera secas. Encienda las astillas de madera 30 minutos antes de la cocción. Después de que las astillas de madera hayan comenzado a quemarse, añada suficientes astillas de madera para crear una fuente de calor intenso. Cuando las astillas estén al rojo vivo y cubiertas de ceniza blanca, espárzalas en una sola capa y comience a cocinar. Para proporcionar un sabor ahumado, puede colocar 1 ó 2 astillas de madera humedecidas con el resto de las astillas de madera antes de colocar la comida en la parrilla de cocción.

**⚠ Los subproductos de la combustión producidos al utilizar este producto contienen sustancias químicas que son conocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos.**

**⚠ ADVERTENCIA: Para evitar el peligro de sofocación, mantenga esta bolsa de plástico lejos de bebes y niños. No se use en cunas, camas, carritos o lugares donde los niños juegan. La delgada hoja de plástico puede adherirse a la nariz y boca y evitar la respiración.**

## (FR) FRAGMENTS DE BOIS

Les morceaux de bois sont idéaux pour donner aux aliments un goût de fumé. Ils constituent également l'alternative parfaite aux briquettes de charbon de bois comme combustible pour les grillades.

**POUR AJOUTER UNE SAVEUR SUPPLEMENTAIRE AUX GRILLADES REALISEES A PARTIR DE BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS**
Avant de réaliser les grillades, faites tremper 1 ou 2 morceaux de bois dans de l'eau pendant deux heures. (Le bois mouillé génère plus de fumée et permet l'obtention d'une saveur plus prononcée.) Avant de placer les aliments sur la grille de cuisson, placez les morceaux de bois mouillés sur le dessus du charbon de bois chaud. Plus vous utilisez de morceaux de bois, plus le goût fumé obtenu est prononcé.

**POUR UTILISER COMME COMBUSTIBLE**
Construisez une pyramide de morceaux de bois secs. Allumez les morceaux de bois 30 minutes avant de réaliser les grillades. Une fois la combustion des morceaux de bois commencée, ajoutez suffisamment de bois pour obtenir une puissante source de chaleur. Lorsque les morceaux de bois sont rouges incandescents et parsemés de cendre blanche, répandez-les en une couche simple et commencez vos grillades. Pour obtenir un goût fumé supplémentaire, vous pouvez ajouter 1 ou 2 morceaux de bois mouillés au reste du bois avant de placer les aliments sur la grille de cuisson.

**⚠ Les sous-produits de combustion générés lors de l'utilisation de ce produit contiennent des agents chimiques reconnus par l'état de Californie comme susceptibles de provoquer des cancers, des malformations à la naissance ou d'autres troubles de la reproduction.**

**⚠ AVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de suffocation, gardez ce sac plastique à l'écart des bébés et des enfants. Ne l'utilisez pas dans un berceau, un lit, un landau, une poussette ou un parc pour enfant. Le plastique risquerait en effet de coller au nez et à la bouche, et de bloquer la respiration.**

## (DE) HOLZSTÜCKE

Mit Holzstücken erzielen Sie ein wunderbares Raucharoma bei Grillgut; außerdem sind Holzstücke eine perfekte Alternative zu Briketts als Heizquelle zum Grillen.

**ERZIELEN SIE DAS RAUCHAROMA, WÄHREND SIE MIT BRIKETTS GRILLEN**
Tränken Sie 1 oder 2 Holzstücke für zwei Stunden in Wasser, bevor Sie die Stücke zum Grillen verwenden. (Feuchtes Holz ergibt ein rauchigeres und stärkeres Aroma.) Legen Sie die befeuchteten Holzstücke auf die heißen Briketts, bevor Sie das Grillgut auf den Grillrost legen. Je mehr Holzstücke Sie verwenden, desto stärker ist das Raucharoma.

**VERWENDUNG ALS HEIZQUELLE**
Bauen Sie aus trockenen Holzstücken eine Pyramide. Entzünden Sie die Holzstücke 30 Minuten vor dem Grillen. Geben Sie, nachdem die Holzstücke zu brennen begonnen haben, ausreichend weitere Stücke hinzu, um eine starke Heizquelle zu erzielen. Wenn die Stücke rotglühend und mit weißer Asche überzogen sind, breiten Sie sie in einer einfachen Schicht aus und beginnen Sie mit dem Grillen. Für weiteres stärkeres Raucharoma können Sie 1 oder 2 befeuchtete Holzstücke zu den restlichen Holzstücken legen, bevor Sie das Grillgut auf den Grillrost geben.

**⚠ WARNHINWEIS: Bewahren Sie zur Vermeidung von Erstickungsgefahren diese Kunststofftüte außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern auf. Benutzen Sie die Folie nicht in Kinderwiegen, Betten, Kinderwagen oder Laufgittern. Die dünne Folie kann an Nase und Mund haften bleiben und das Atmen verhindern.**

## (FI) PUUPALASET

Puupalasilla saadaan ruokiin savun makua ja paloja voidaan käyttää myös brikettien korvikkeena grillin lämmönlähteenä.

**SAVUAROMIN LISÄÄMINEN BRIKETEILLÄ GRILLATTAESSA**
Liota 1 tai 2 puupalasta vedessä kaksi tuntia ennen grillaamista. (Märästä puusta lähtee enemmän savua ja aromeja.) Ennen kuin aseteta ruokaa grilliritilälle, aseta kostutetut puupalaset kuumille briketeille. Saat enemmän savun makua käyttämällä enemmän puupalasia.

**KÄYTTÖ LÄMMÖNLÄHTEENÄ**
Tee kuivista puupalasista keko. Sytytä puupalat 30 minuuttia ennen grillaamista. Puupalasten sytyttyä palamaan lisää palasia, kunnes saat riittävän lämmön. Kun palaset hehkuvat punaisina ja valkoisen tuhkan peitossa, levitä ne yhdeksi kerrokseksi ja aloita grillaaminen. Saat lisää savun makua lisäämällä 1 tai 2 kostutettua puupalaa muiden puupalojen joukkoon ennen kuin laitat ruoan grilliritilälle.

**⚠ VAROITUS: Tukehtumisvaaran vuoksi älä anna tätä muovipussia vauvoille tai lapsille. Älä käytä vauvansängyssä, sängyssä, lastenvaunuissa tai leikkikehässä. Ohut kalvo voi takertua nenään ja suuhun ja estää hengittämisen.**