

175x127 mm



Ijmneutralisatie



Strook waar het Twinlabel aan elkaar vast zit. Deze strook vrijhouden van bedrukking.

1 voorzijde

Pagina 2

Pagina 3

© 2016 Weber-Stephen Products LLC
Weber, the silhouette and the kettle configuration are registered U.S. Trademarks of Weber-Stephen Products LLC.
1415 S. Roselle Road, Palatine, IL 60067-6266 U.S.A. Designed and engineered by Weber-Stephen Products

Weber-Stephen France SAS
C.S. 80322 - 95617, Cergy Pontoise, Cedex, FRANCE TEL: (+33) 810 19 32 37
info@weberstephen.dk
DK, SE, FI, NO, LV, EE, LT

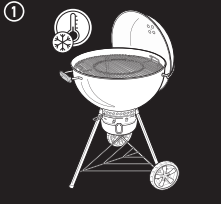
Weber-Stephen Nordic ApS
Bøgildsmindevej 23, DK-9400, Nørresundby, DANMARK, TEL: (+45) 99 36 30 10
info@weberstephen.dk
DK, SE, FI, NO, LV, EE, LT

Weber-Stephen Products (UK) Limited
10th Floor - Metro Building, 1 Butterwick, Hammersmith, London W6 8DL, UK
TEL: +44 (0) 203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.com
GB, IE

Weber-Stephen Deutschland GmbH
Rheinstrasse 194, 52218, Ingelheim, DEUTSCHLAND TEL: (+49) 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com
DE, AT, CH, HU, CZ, SK, RO, RU, HR, BG, GR, SI, UA, CY, AE, KW, QA, BH, SA, EG

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
ul. Mińska 29 lok.1, 04-206, Warszawa, POLSKA TEL: (+48) 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com
PL

Ingredients:
Non-ionic surfactants < 5%.



300ml e

17875



Biodegradable
Biologisch abbaubar
Biodegradable
Biologiskt nedbrytbar



No hazardous ingredients*
Keine gefährlichen Inhaltsstoffe
Aucun ingrédient dangereux
Inga farliga ingredienser



For all grills
Für alle Grillmodelle geeignet
Pour tous les barbecues
För alla grillar



GRATE CLEANER

THE BEST CLEAN AND CARE FOR YOUR GRILL

LIMPIADOR DE REJILLAS
NETTOYANT POUR GRILLES DE CUISSON - GRILLROST-REINIGER
GRILLRENS TIL GRILLRISTE - GALLERRENGÖRING



EN GRATE CLEANER

Fine mist spray that makes cleaning the grates on your grill a breeze. The high-efficient spray not only loosens grease and food residue on the grates - it can also be used on all other surfaces inside the cookbox. From Flavorizer Bars to the lid - a clean grill ensures optimal heat reflection and perfect grill results. Storage: At room temperature. 1. Make sure the barbecue has cooled off. 2. Spray on grates or internal surfaces of the cookbox. Let it work for 30 seconds. 3. Clean the grates with a grill brush. Wipe off using a soft sponge or cloth. Repeat if necessary. May also be used on plastic parts. Ingredients: Non-ionic surfactants < 5%.

ES LIMPIADOR DE REJILLAS

Pulverizador fino que facilita la limpieza de las rejillas de la barbacoa de una forma sencilla y rápida. El pulverizador de alta eficiencia no sólo desprende la grasa y los residuos de alimentos de las rejillas, sino que también se puede usar en todas las demás superficies interiores del compartimento de cocción. Desde las barras Flavorizer hasta la tapa, una barbacoa limpia garantiza la óptima reflexión del calor y unos resultados de asado perfectos. Almacenamiento: a temperatura ambiente. 1. Asegurarse de que la barbacoa se haya enfriado. 2. Pulverizar sobre las rejillas o las superficies interiores del compartimento de cocción. Dejar actuar durante 30 segundos. 3. Cepillar las rejillas con un cepillo para parrillas. Limpiar con un paño o una esponja suaves. Repetir si es necesario. Apto también para piezas de plástico. Ingredientes: surfactante no iónico < 5 %.

FR NETTOYANT POUR GRILLES DE CUISSON

Aérosol générant une fine brume permettant de nettoyer les grilles de votre barbecue sans effort. Spray ultra efficace qui détache les graisses et résidus alimentaires des grilles et de toutes les surfaces à l'intérieur de la cuve. Des Flavorizer Bars au couvercle: un barbecue propre permet une répartition optimale de la chaleur et des grillades parfaites. Stockage: à température ambiante. 1) S'assurer que le barbecue est froid. 2) Vaporiser sur les grilles ou les surfaces internes de la cuve. Laisser agir 30 secondes. 3) Nettoyer les grilles à l'aide d'une brosse pour grille. Essuyer à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Si nécessaire, répéter l'opération. Peut également s'utiliser sur les parties en plastique. Ingrédients: Agents de surface non-ioniques (< 5 %).

DE GRILLROST-REINIGER

Feines Nebelspray, mit dem sich die Roste deines Grills mühelos reinigen lassen. Das hocheffiziente Spray löst nicht nur Fett und Essensreste von den Rosten, sondern kann auch für alle anderen Oberflächen in der Grillkammer verwendet werden. Von den Flavorizer Bars bis hin zum Deckel - ein sauberer Grill sorgt für eine optimale Wärmeabstrahlung und perfekte Grillergebnisse. Lagerung: bei Raumtemperatur. 1. Den Grill gut abkühlen lassen. 2. Auf die Roste bzw. die Oberflächen in der Grillkammer auftragen. 30 Sekunden einwirken lassen. 3. Roste mit einer Grillbürste reinigen. Mit einem weichen Schwamm oder Tuch abwischen. Falls nötig, wiederholen. Auch für Kunststoffteile geeignet. Inhaltsstoffe: nichtionische Tenside (< 5 %).

SE GALLERRENGÖRING

Fin spray som gör rengöringen av galler till en enkel match. Den högeffektiva sprayen löser inte bara upp fett och matrester på galler - den kan också användas på alla andra ytor inne i grillkådan. Från Flavorizer Bars till locket - en ren grill ger optimal värmeabstrålning och perfekt grillresultat. Förvaras i rumtemperatur. 1. Kontrollera att grillen har svalnat. 2. Spraya på galler eller inne i grillkådan. Låt verka i 30 sekunder. 3. Rengör galleret med en grillborste. Torka av med en mjuk svamp eller trasa. Upprepa vid behov. Kan även användas på plastdelar. Ingredienser: ikke-ioniska yttaktiva ämnen < 5 %.



GRATE CLEANER

THE BEST CLEAN AND CARE FOR YOUR GRILL

LIMPIADOR DE REJILLAS
NETTOYANT POUR GRILLES DE CUISSON - GRILLROST-REINIGER
GRILLRENS TIL GRILLRISTE - GALLERRENGÖRING

IT DETERGENTE PER GRIGLIE

Nebulizzazione fine che facilita la pulizia delle griglie del barbecue. Lo spray ad alta efficienza non solo scioglie il grasso e i residui di cibo sulle griglie, ma può essere anche utilizzato su tutte le superfici all'interno del braciere. Dalle Flavorizer Bars al coperchio, un barbecue pulito assicura una riflessione del calore ottimale e risultati sempre perfetti. Magazzinaggio: temperatura ambiente 1. Assicurarsi che il barbecue si sia raffreddato. 2. Spruzzare sulle griglie o le superfici interne del braciere. Attendere 30 secondi. 3. Pulire le griglie con una spazzola per griglie. Rimuovere con un panno o una spugna morbida. Ripetere l'operazione, se necessario. Può essere anche usato su parti in plastica. Ingredienti: tensioattivi non ionici < 5%.

AR

منظف الشبكة
رشاش رذاذ رقيق يجعل عملية تنظيف الشبكات على شوايكة سهلة. هذا الرشاش عالي الفعالية لا يعمل على إزالة بقايا الطعام والمخون من الشبكات فحسب - بل يمكن استخدامه أيضا على جميع الأسطح الأخرى داخل صندوق الطهي. بدءًا من قضبان Flavorizer Bars إلى الغطاء - تضمن الشواية نظافة ممتازة وتنتج شواء رائعًا. التخزين: في درجة حرارة الغرفة. 1. تأكد من أن الشواية قد بردت. 2. رش على الشبكات أو الأسطح الداخلية لصندوق الطهي. اترك المنظف يعمل لمدة 30 ثانية. 3. نظف الشبكات باستخدام فرشاة الشواء. امسح باستخدام قطعة قماش أو إسفنجية ناعمة. كرر العملية إذا لزم الأمر. يمكن استخدامه أيضًا على الأجزاء البلاستيكية. المكونات: خافضات التوتر السطحي غير أيونية أقل من 5%.

CS ČISTIČ ROŠTŮ

Díky jemnému rozprašovacímu spreji bude čištění grilovacích roštů hračka. Vysoc účinný sprej lze kromě uvolňování mastnot a zbytků potravin z roštů použít i na všechny ostatní povrchy uvnitř grilu. Od flavorizérů po poklopu - čistý gril zajišťuje optimální odraz tepla a dokonale výsledky při grilování. Skladování: Při pokojové teplotě. 1. Ujistěte se, že gril vychladl. 2. Sprej naneste na rošty nebo vnitřní povrchy grilu. Nechte působit 30 sekund. 3. Vyčistěte rošty kartáčem na gril. Vyferte měkkou houbou nebo hadříkem. V případě potřeby proceduru opakujte. Lze použít i na plastové části. Složky: Neiontové povrchově aktivní látky < 5 %.

DA GRILLRENS TIL GRILLRISTE

Spray til nem rengøring af dine grillriste. Den højeffektive spray løsner ikke kun fedt og madrester på ristene, men kan også bruges på alle andre overflader inde i grillen. Fra Flavorizer Bars til låg - med en ren grill får du optimal varmerefleksion og perfekte grillresultater. Opbevaring: Ved stuetemperatur. 1. Kontrollér, at grillen er kølet af. 2. Påfør sprayen på ristene eller på grillens indvendige overflader. Lad den virke i 30 sekunder. 3. Rengør ristene med en grillbørste. Tør dem af med en blød svamp eller klud. Gentag om nødvendigt. Kan også bruges på plastdele. Ingredienser: Nonioniske overfladeaktive stoffer < 5%.

ET RESTI PUHAATAJA

Peen pihus, mis muudab grillristide puhastamise väga lihtsaks. Äärmiselt tõhus pihus eemaldab tõhusalt resti külge jäänud rasva ja toiduajädgid ning seda saab kasutada ka kipsetuskesti sisepindadel. Alates Flavorizer Baridest kuni kaaneni - puhas grill tagab optimaalse temperatuuri ja ideaalse tulemuse. Hoiutamisviis: toatemperatuuril. 1. Veenduge, et grill oleks maha jahtunud. 2. Pihustage restidele või kipsetuskesti sisepindadele. Laske 30 sekundit toimida. 3. Puhastage reste grilliharja. Pühkige pehme käsna või lapiga. Vajaduse korral korrake. Tohib kasutada ka plastosadel. Koostisained: mitteoionised pindaktiivsed ained < 5%.

FI RITILÄMPUHDISTUSAINE

Suihke, joka tekee ritilöiden puhdistuksesta helppoa. Tehokas suihke irrottaa rasvan ja elintarvikkejäämät ritiloista, ja lisäksi sitä voidaan käyttää grillin kaikilla muillakin sisäpinnilla. Flavorizer Bars -tanganista kannen sisäpintaan - puhdas grilli varmistaa optimaalisen lämmön heijastumisen ja täydellisen grillautustuloksen. Säilytys: Huoneenlämmössä. 1. Varmista, että grilli on jäähtynyt. 2. Suihkuta ritilioille tai grillin sisäpinnille. Anna vaikuttaa 30 sekuntia. 3. Puhdista ritilät grilliharjalla. Pyyhi pehmeällä sienellä tai liinalla. Toista käsittely tarvittaessa. Voidsaan käyttää myös muoviosien puhdistukseen. Sisältö: Ionittomat pinta-aktiiviset aineet < 5%.

HR SREDSTVO ZA ČIŠĆENJE REŠETKE

Raspršivač sa sitnim česticama maglice čini čišćenje rešetke na vašem roštilju zbija laganim. Iznimno djelotvorno sredstvo za čišćenje uklanja masnoću i ostatke hrane s rešetke - može se uporabiti ne samo na svim površinama unutar kotla. Od prečki roštilja Flavorizer Bars do poklopca - čist roštilj osigurava optimalnu refleksiju topline i savršeno roštiljanje. Spremanje: na sobnoj temperaturi. 1. Provjerite je li se roštilj ohladio. 2. Raspršite sredstvo po rešetkama ili unutarnjim površinama kotla. Ostavite da djeluje 30 sekundi. 3. Očistite rešetke četkom za roštilj. Obrišite mekom spužvom ili krpom. Po potrebi ponovite. Može se koristiti i na plastičnim dijelovima. Sastojci: Neionski tenzidi < 5%.

HU RÁCSTISZTÍTÓ

Finom ködpermetet ad, amivel gyerekláték a grillrácsok tisztítása. A nagy hatékonyságú spray nem csak lefekteti a zsír- és ételmaradékokat a rácsokról - de a sütőedényben minden más felületen is használható. A Flavorizer Bars rudaktól a fedőig - egy tiszta grill optimális hővisszaverést és tökéletes grillézést eredményezhet biztosít. Tárolás: Szobahőmérsékleten. 1. Győződjön meg arról, hogy a grill lehűlt. 2. Permetezze be a rácsokat vagy a sütőedény belső felületét. Hagyja a felületet 30 másodpercig. 3. Tisztítsa meg a rácsokat egy grillkefével. Törölje le egy puha szivaccsal vagy ruhával. Ismételje meg ezt, ha szükséges. Műanyagból készült részeket is használható. Összetevők: Nem ionos felületaktív anyagok < 5%.

LT GROTELIŲ VALIKLIS

Smulkiuos miglos pavidalo purškalas užpurškus padeda nuvalyti grilio grotelės. Didelio veiksmingo purškalo ne tik padeda nuimti riebiųjų ir maisto likučių nuo grotelių - ji taip pat galima naudoti visiems kitiems paviršiams kepsnines viduje. Nuo Flavorizer Bars iki dangčio - švarus grilis užtikrina optimalų šilumos atspindėjimą ir puikius rezultatus keptant griliu. Laikymas: kambario temperatūroje 1. Įsitinkite, kad kepsninė atvėso. 2. Purškite ant grotelių arba ant kepsnines vidaus paviršiaus. Leiskite veikti 30 sekundų. 3. Nuvalykite grotelės grilio šepetiu. Nuvalykite minkšta kempine arba šluoste. Pakartokite, jei būtina. Taip pat galima naudoti plastikinėms dalims valyti. Ingredientai: nejoninės aktyviosios paviršiaus medžiagos < 5%.

LV REŽĢA TĪRĪŠANAS LĪDZEKLIS

Izsmidzināšanas aerosols, ar kura palīdzību grila režģa tīrīšana kļūst pavisam vienkārša. Efektīvo izsmidzināšanas līdzekli var izmantot, lai atmieklētu taukus un ēdiena atliekas uz režģa, kā arī lai tīrītu iekšējās cepšanas virsmas. Grils, kurš ir tīrs no Flavorizer Bars līdz pat vākam, nodrošina optimālu siltuma atstarošanu un lielisku grilēšanas rezultātu. Uzglabāšana: istabas temperatūrā. 1. Pārbaudiet, lai grils ir atdzisis. 2. Apstridziniet režģi vai iekšējās cepšanas virsmas. Laijiet atdaboties 30 sekundēs. 3. Notīriet režģi ar grila suku. Noslaukiet ar mitru sūkli vai drāni. Ja nepieciešams, atkārtojiet procedūru. Var izmantot arī plastmasas daļām. Sastāvdaļas: nejoniskas virsmaktīvas vielas < 5%.

NL GRILLROOSTER REINIGER

Dere fijn nevelspray maakt het schoonmaken van uw grillroosters een fluitje van een cent. De uiterst effectieve spray maakt niet alleen vet en voedselresten op de grillroosters los, maar kan ook worden gebruikt op alle andere oppervlakken binnenin de barbecue. Van de Flavorizer Bars tot aan het deksel; een schone barbecue zorgt voor optimale warmtereflectie en perfecte barbecueresultaten. Opslag: Kamertemperatuur 1. Zorg ervoor dat de barbecue is afgekoeld. 2. Spray op de grillroosters of inwendige oppervlakken van de barbecue. Laat 30 seconden inwerken. 3. Reinig de grillroosters met een schoonmaakborstel. Veeg schoon met een zachte spons of doek. Herhaal indien nodig. Kan ook op plastic onderdelen gebruikt worden. Ingrediënten: Niet-ionogene oppervlakteactieve stoffen < 5%.

NO GRILLRIST-RENS

Spray som gjør rengjøringen av grillristene til en lek. Den meget effektive sprayen løser ikke bare opp fett og matrester på grillristen - den kan også brukes på alle andre overflater på innsiden av grillen. Fra Flavorizer Bars til locket - en ren grill gir optimal varmeabstråling og perfekt grillresultat. Oppbevaring: Ved romtemperatur. 1. Sørg for at grillen er kjølet. 2. Spray på grillristene eller grillens innside. La det virke i 30 sekunder. 3. Rengjør ristene med grillbørste. Tørk av med en myk svamp eller klut. Gjenta hvis nødvendig. Kan også brukes på plastdeler. Ingredienser: Ikke-ioniske tensider < 5%.

PL SPRAY DO CZYSZCZENIA RUSZTÓW

Spray wytwarzający drobną mgiełkę, która sprawia, że czyszczenie rusztów grilla jest znacznie łatwiejsze. Wysokowydajny spray nie tylko rozpuszcza resztki tłuszczu i jedzenia na rusztach - może być również stosowany na wszystkich powierzchniach wewnątrz misy grilla. Od listew aromatyzujących przetwory aromatyzujących Flavorizer Bars po pokrywę - czysty grill zapewnia optymalne odbijanie ciepła oraz doskonałe rezultaty grillowania. Przechowywanie: W temperaturze pokojowej. 1. Upewnij się, że grill ostygł. 2. Rozpyl na rusztach lub wewnętrznych powierzchniach misy grilla. Pozostaw na 30 sekund. 3. Wyczyszcz ruszt szczytką do grilla. Wytrzyj miękką gąbką lub szmatką. Powtórz w razie potrzeby. Można stosować również na częściach z tworzyw sztucznych. Składniki: Niejonowe środki powierzchniowo czynne < 5%.

PT PRODUTO DE LIMPEZA PARA GRELHAS

Spray de névoa fina que torna a limpeza das grelhas no seu grelhador extremamente fácil. O spray altamente eficiente não só solta a gordura e os resíduos de alimentos das grelhas, mas também pode ser usado em todas as outras superfícies no interior da cookbox. Das Flavorizer Bars à tampa: um grelhador limpo garante uma reflexão ideal do calor e resultados perfeitos. Armazenamento: à temperatura ambiente. 1. Certifique-se de que o grelhador já arrefeceu. 2. Pulverize sobre as grelhas ou superfícies internas da cookbox. Deixe atuar durante 30 segundos. 3. Limpe as grelhas com uma escova para grelhador. Limpe usando uma esponja macia ou um pano. Repita se necessário. Também pode ser usado em peças plásticas. Ingredientes: surfactantes não iónicos < 5%.

RO AGENT DE CURĂȚARE PENTRU GRILĂ

Spray cu ceață fină care ușurează consistent curățarea grilelor grătarului. Sprayul cu eficiență superioară nu doar slăbește reziduii de grăsime și alimente de pe grile - el poate fi folosit și pe toate celelalte suprafețe din interiorul incintei pentru gătit. De la barele Flavorizer la capac - grătarul curat asigură reflectarea optimă a căldurii și rezultatele perfecte ale grătarului. Depozitare: la temperatura camerei. 1. Asigurați-vă că grătarul s-a răcit. 2. Pulverizați pe grile sau pe suprafețele interioare ale incintei pentru gătit. Lăsați-l să acționeze timp de 30 de secunde. 3. Curățați grilele cu o perie de grătar. Ștergeți utilizând un burete sau o cârpă moale. Repetați dacă este necesar. Poate fi folosit și pe piese din material plastic. Ingrediente: agenți tensioactivi neionici < 5%.

RU ОЧИСТИТЕЛЬ ДЛЯ РЕШЕТКИ

Благодаря мельчайшим капелкам аэрозоля очистка решеток гриля не вызовет никаких затруднений. Высокоэффективный аэрозоль растворяет жир и остатки пищи на решетках и также может использоваться на всех поверхностях внутри жарочного поддона. Полная очистка гриля: от пластин Flavorizer Bars до крышки гарантирует оптимальный нагрев и идеальные результаты приготовления. Хранение: При комнатной температуре. Инструкция: 1. Убедитесь, что гриль остыл. 2. Распылите аэрозоль на решетки или внутреннюю поверхность жарочного поддона. Оставьте на 30 секунд. 3. Выполните очистку решеток с помощью щетки для гриля. Протрите мягкой губкой или тканью. При необходимости повторите. Также можно использовать для пластиковых деталей. Ингредиенты: < 5% неионогенных поверхностно-активных веществ

SK ČISTIČ ROŠTU

Vďaka jemnému rozprašovaciemu spreji bude čistenie grilovacích roštov naozaj veľmi ľahké. Vysoko účinný sprej, ktorý nielen že uvoľňuje tuk a zvyšky jedla na roštoch, ale je možné ho používať aj na všetky ostatné povrchy vnútri grilu. Od flavorizérů po pokop - čistý gril zabezpečuje optimálny odraz tepla a perfektné výsledky grilovania. Skladovanie: Pri izbovej teplote. 1. Uistite sa, že gril už vychladol. 2. Nastriekajte na rošty alebo vnútorné plochy grilu. Nechajte ho pôsobiť po dobu 30 sekúnd. 3. Vyčistite rošty kefou na gril. Utrite mäkkou špongiou alebo handričkou. Ak je to potrebné, postup opakujte. Pripravok je možné použiť aj na plastové povrchy. Ingrediencie: < 5% neiónových povrchovo aktívnych látok.

SL ČISTILLO ZA REŠETKO

Pršilo s fino meglico za povsem preprosto čiščenje rešetke. Zelo učinkovito pršilo ne odstrani samo maščobe in ostankov hrane z rešetk, ampak se lahko uporablja tudi na vseh drugih površinah posode za peko. Od rešetke za peko Flavorizer Bars do pokrova - čist žar zagotavlja optimalno odbojnost vročine in popolne rezultate peke na žaru. Shranjevanje: Pri sobni temperaturi. 1. Preprijčajte se, da se je žar ohladil. 2. Poprsite po rešetki ali notranjih površinah posode za peko. Pustite delovati 30 sekund. 3. Rešetko očistite s krtačo za žar. Obrišite z mehko gobo ali krpo. Po potrebi ponovite. Uporabljajte ga lahko tudi na plastičnih delih. Sestavine: < 5 % neionsko površinsko aktivnih snovi.

TR İZGARNA TEMİZLEYİCİ

Barbeküüniz için pısrime izgaralarnın kolayca temizleyen ince buharlı sprej. Son derece etkili sprej hem pısrime izgaralarından yağı ve yiyecek artıklarını çözer, hem de pısrime kutsunun içineki diğer tüm yüzeylerde kullanılabilir. Flavorizer Bar aroma raylarından kapaga terimiz bir barbekü, optimum ısı yansım ve lezzetli sonuçları sağlar. Saklama: Oda sıcaklığında. 1. Barbeküünin soğudundan emin olun. 2. Pısrime izgaralarına ya da pısrime kutsunun iç yüzeylerine pıskırtın. 30 saniye işleminin bekleyin. 3. Pısrime izgaralarını barbekü fırçasıyla temizleyin. Yumuşak bir sünger ya da bezle silin. Gereksiz işlemleri tekrarlayın. Plastik parçalar üzerinde de kullanılabilir. Matzemeler: İyonik olmayan aktif yüzey maddeleri < %5