740 mm

25 mm | 110 mm | 250 mm | 110 mm | 245 mm

530 mm

650 mm

80 mm

TENNEKER®

TENNEKER®

TENNEKER®

TENNEKER®

Charcoal
Restaurant Quality

Charcoal
Restaurant Quality

Charcoal
Restaurant Quality

8 436586 237974

(D) Holzkohle

Tenneker Holzkohle besteht aus Holz der Australischen Akazie und Mimosa-Akazie (die als invasive Arten gelten) und Eukalyptusholz. Tenneker Holzkohle wird in einem langsamen Pyrolyseverfahren hergestellt. **Verwendungsbedingungen:** Legen Sie etwas Holzkohle in die Mitte des Grills, legen Sie einige feste Anzünder auf die Holzkohle, zünden Sie sie an und warten Sie etwa 15 Sekunden. Legen Sie dann etwas Holzkohle auf die Anzünder, so dass ein Haufen entsteht. Nach etwa 15 Minuten, wenn die Holzkohle glüht oder mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist, verteilen Sie sie auf dem Boden des des Grills. Jetzt können Sie mit dem Grillen beginnen. **Vorsichtsmassnahmen:** Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen Räumen oder in der Nähe von Bäumen, Büschen oder trockenem Gras (Brandgefahr). Entflammbares Produkt. **Warnung:** Vorsicht! Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten, z. B. Alkohol oder Benzin, zum Anzünden oder Nachzünden von Holzkohle! Halten Sie den Beutel von Flammen und Funken fern. Versuchen Sie nicht, dieses Produkt zu rauchen oder zu verschlucken. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern. An einem trockenen Ort lagern. **Zusammensetzung:** Holzkohle für den Hausgebrauch. Fester Kohlenstoff: ≥ 92%; Flüchtige Bestandteile: ≤ 5%; Asche: ≤ 3%; Brennwert: ≥ 8000kcal; Feuchte: ≤ 7%.

Holzart:	Holzherkunftsland:
Akazie (Acacia SPP)	Portugal
Eukalyptus (Eucalyptus globulus)	Portuga

(F) Charbon de Bois

Le charbon de bois Tenneker est composé de bois d'Acacia Australia et d'Acacia Mimosa (qui sont considérés comme des espèces envahissantes) et bois d'Eucalyptus. Le charbon de bois Tenneker est produit selon un processus de pyrolyse lente. **Conditions d'utilisation :** Placez du charbon de bois au centre du barbecue, placez des allume-feux solides sur le charbon de bois, allumez-les et attendez environ 15 secondes. Ajoutez ensuite du charbon de bois sur les allume-feux pour former un tas. Après environ 15 minutes, lorsque le charbon de bois devient des braises ou est recouvert d'une couche de cendres blanches, répandez-le sur le fond du le barbecue. Il est maintenant possible de commencer à griller. **Précautions :** N'utilisez pas le barbecue dans des endroits clos ou à proximité d'arbres, de buissons ou d'herbe sèche (risque d'incendie). Produit inflammable. **Avertissement :** Attention ! N'utilisez pas de liquides inflammables, comme l'alcool ou l'essence, pour allumer ou rallumer le charbon de bois ! Tenez le sac à l'écart des flammes et des étincelles. N'essayez pas de fumer ou d'avaler ce produit. Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés du barbecue. Stockez dans un endroit sec. **Composition :** Charbon de bois à usage domestique. Carbone fixe : ≥ 92% ; Matières volatiles : ≤ 5% ; Cendres : ≤ 3% ; Pouvoir calorifique : ≥ 8000kcal ; Humidité : ≤ 7%.

Type de bois :	Pays d'origine du bois :
Acacia (Acacia SPP)	Portugal
Eucalyptus (Eucalyptus globulus)	Portugal

(I) Carbone

Il carbone Tenneker è prodotto con legno di Acacia australiana / Mimosa (consideratas pecie nvasival e legno di Eucalipto. Il carbone Tenneker è prodotto con un processo di pirolisi lenta. **Condizioni d'uso:** Posizionare un po' di carbonella al centro del barbecue, mettere sulla carbonella alcuni starter solidi, accenderli e attendere circa 15 secondi. Quindi aggiungere un po' di carbonella sopra gli startersolidi creando una pila; dopo circa 15 minuti, quando la carbonella si trasforma in brace o è ricoperta da uno strato di cenere bianca, spargerla sul fondo del barbecue. A questo punto è possibile iniziare a grigliare. **Avvertenze:** Non utilizzare il barbecue in ambienti chiusi o in prossimità di alberi, cespugli o erba secal(pericolo di incendio). Prodotto altamente infiammabile. **Attenzione:** Attenzione! Non utilizzare liquidi infiammabili, ad esempio alcol o benzina, per accendere o riaccendere la carbonella. Tenere il sacchetto lontano da Fiamme libere e/o scintille. Non fumareo ingerire il prodotto. Tenere bambine animali domestici lontani dal barbecue. Conservare in un luogo asciutto. **Composizione:** Carbone vegetale per uso domestico. Fissod i carbonio: ≥ 92%; Materia volatiles: ≤ 5%; Ceneri ≤ 3%; Potenza calorica: ≥ 8000 kcal; Umidità: ≤ 7%.

Tipo di legno:	Paese di origine del legno:
Acacia (Acacia SPP)	Portogallo
Ecalipto (Eucalyptus globulus)	Portogallo

(NL) Houtskool

Tenneker Houtskool bestaat uit hout van Australia Acacia en Mimosa Acacia (die beschouwd worden als invasieve soorten) en Eucalyptus hout. Tenneker Houtskool wordt geproduceerd door middel van een langzaam pyrolyse proces. **Voorwaarden voor gebruik:** Plaats wat houtskool in het midden van de barbecue, leg enkele stevige Firestarters op de houtskool, steek ze aan en wacht ongeveer 15 seconden. Voeg vervolgens wat houtskool toe op de Firestarters zodat er een hoopje ontstaat. Na ongeveer 15 minuten, wanneer de houtskool sintels wordt of bedekt is met een laagje witte as, verspreidt u het over de bodem van de barbecue. U kunt nu beginnen met grillen. **Voorzorgsmaatregelen:** Gebruik de barbecue niet op afgesloten plaatsen of in de buurt van bomen, struiken of droog gras (risico op brand). Ontvlambaar product. **Waarschuwing:** Let op! Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen, bijv. alcohol of benzine, voor het aansteken of opnieuw aansteken van houtskool! Houd de zak uit de buurt van vlammen en vonken. Probeer dit product niet te roken of in te slikken. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue. Op een droge plaats bewaren. **Samenstelling:** Houtskool voor huishoudelijk gebruik. Vaste koolstof: ≥ 92%; Vluchtige bestanddelen: ≤ 5%; As: ≤ 3%; Calorische waarde: ≥ 8000kcal; Vochtigheid: ≤ 7%.

Soort hout:	Land van herkomst van het hout:
Acacia (Acacia SPP)	Portugal
Eucalyptus (Eucalyptus globulus)	Portugal

(S) Träkol

Tenneker träkol är tillverkat av trä från Acacia Australia/Mimosa (anses som invasiva arter) och Eucalyptus. Tenneker träkol produceras genom en långsam pyrolysprocess. **Villkor för användning:** Placera några träkol i mitten av grillen, lägg några fasta grilltändare på kolet, tänd dem och vänta i ca 15 sekunder. Lägg sedan lite träkol ovanpå de fasta grilltändarna för att skapa en hög. När träkolen förvandlas till glöd eller täcks av ett lager vit aska efter ca 15 minuter sprider du ut kolen på botten av grillen. Nu kan du börja grilla. **Försiktighetsåtgärder:** Använd inte grillen inomhus eller i närheten av träd, buskar eller torrt gräs (brandrisk). Mycket lättantändlig produkt. **Varning:** Försiktighet! Använd inte brandfarliga vätskor, t.ex. alkohol eller bensin, för att tända eller återtända träkolen. Håll påsen borta från öppna lågor och/eller gnistor. Försök inte att röka eller svälja denna produkt. Håll barn och husdjur borta från grillen. Förvaras på en torr plats. **Sammansättning:** Träkol för hushållsbruk, fast kol: ≥ 92 %, flyktiga ämnen: ≤ 5 %, aska: ≤ 3 %, värmevärde: ≥ 8 000 kcal, fukthalt: ≤ 7 %.

Träslag:	Träets ursprungsland:
Akacia (Acacia SPP)	Portugal
Eukalyptus (Eucalyptus globulus)	Portugal

(CZ) Dřevěné Uhlí

Dřevěné uhlí Tenneker se vyrábí z australské akácie / dřeva mimózy (považované za invazní druh) a eukalyptového dřeva. Dřevěné uhlí Tenneker se vyrábí pomalým pyrolýzním procesem. **Podmínky použití:** Umístěte trochu dřevěného uhlí doprostřed grilu, položte na dřevěné uhlí několik pevných podpalovačů, zapalte je a počkejte asi 15 sekund. Poté přidejte trochu dřevěného uhlí na pevné podpalovače a vytvořte hromádku, asi po 15 minutách, kdy se dřevené uhlí změní na uhlíky nebo je pokryté vrstvou bílého popela, ho rozložte na dno grilu. Nyní je možné začít grilovat. **Upozornění:** Grilí nepoužívejte v uzavřených prostorách ani v blízkosti stromů, keřů nebo suché trávy (nebezpečí požáru). Vysoce hořlavý výrobek. **Varování:** Pozor! Nepoužívejte hořlavé kapaliny, např. alkohol nebo benzín, k zapálení nebo opětovnému zapálení dřevěného uhlí. Sáček uchovávejte mimo dosah otevřeného ohně a/nebo jisker. Nepokoušejte se tento výrobek kouřit ani jej nepozřete. Udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah grilu. Skladujte na suchém místě. **Složení:** dřevěné uhlí pro domácí použití; pevný uhlík: ≥ 92 %; těkavé látky: ≤ 5 %; popel: ≤ 3 %; výhřevnost: ≥ 8000 kcal; vlhkost: ≤ 7 %.

Druh dřeva:	Země původu dřeva:
Akácie (Acacia SPP)	Portugalsko
Eukalyptus (Eucalyptus globulus)	Portugalsko

(SK) Drevené Uhlie

Drevené uhlie Tenneker sa vyrába z dreva Acacia Australia / Mimosa (považované za invazívne druhy) a eukalyptového dreva. Drevené uhlie Tenneker sa vyrába pomalým pyrolýznym procesom. **Podmienky použitia:** Umiestnite drevené uhlie do stredu grilu, položte na drevené uhlie niekoľko pevných podpaľovačov, zapáľte ich a počkajte asi 15 sekúnd. Potom pridajte trochu dreveného uhlia na vrch pevných podpaľovačov a vytvorte kôpku, asi po 15 minútach, keď sa drevené uhlie zmení na žeravé uhlíky alebo je pokryté vrstvou bieleho popola, rozložte ho na dno grilu. Teraz je možné začať grilovať. **Upozornenia:** Nepoužívajte gril vo vnútri alebo v blízkosti stromov, krikov alebo suchej trávy (nebezpečenstvo požiaru). Veľmi horľavý produkt. **Upozornenie:** Pozor! Nepoužívajte horľavé kvapaliny, napr. alkohol alebo benzín, na zapálenie alebo opätovné zapálenie dreveného uhlia. Udržujte vrece mimo dosahu otvoreného ohňa a/alebo iskier. Nepokúšajte sa fajčiť ani prehltnúť tento produkt. Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu grilu. Skladujte na suchom mieste. **Zloženie:** Drevené uhlie pre domáce použitie; Pevný uhlík: ≥ 92%; Prchavé látky: ≤ 5%; popol: < 3%; Vyhrevnosť: ≥ 8000 kcal; Vlhkosť: ≤ 7%.

Druh dreva:	Krajina pôvodu dreva:
Acacia (Acacia SPP)	Portugalsko
Eukalyptus (Eucalyptus globulus)	Portugalsko

(RO) Cărbune

Cărbunele de lemn Tenneker este fabricat din Acacia Australia / lemn de Mimosa (considerat specie invazivă) și lemn de Eucalipt. Cărbunele Tenneker este produs printr-un proces de piroliză lentă. **Condiții De Utilizare:** Așezați niște cărbune de lemn în centrul grătarului, puneți câteva aprinzătoare solide pe cărbunele de lemn, aprindeți-le și așteptați aproximativ 15 secunde. Adăugați apoi puțin cărbune de lemn peste aprinzătoarele solide, creând o grămadă, după aproximativ 15 minute, când cărbunele de lemn se transformă în cărbuni sau este acoperit cu un strat de cenușă albă, împrăștiați-l pe fundul grătarului. Acum este posibil să începeți grătarul. **Atenție:** Nu utilizați grătarul în interior sau în apropierea copacilor, arbuștilor sau a ierbii uscate (pericol de incendiu). Produs foarte inflamabil. **Avertisment:** Atenție! Nu utilizați lichide inflamabile, de exemplu alcool sau benzină, pentru a aprinde sau reaprinde cărbunele. Țineți sacul departe de flăcările și/sau scântei. Nu încercați să fumați sau să ingerați acest produs. Țineți copiii și animalele de companie departe de grătar. Depozitați într-un loc uscat. **Compoziție:** Cărbune de lemn pentru uz casnic; Carbon fix: ≥ 92%; Substanțe volatile: ≤ 5%; Cenușă: ≤ 3%; Putere calorică: ≥ 8000 kcal; Umiditate: ≤ 7%.

Specie de lemn:	Tara de origine a lemnului:
Acacia (Acacia SPP)	Portugalia
Eucalipt (Eucalyptus globulus)	Portugalia

Art.-Nr.: 12217670

FSC www.fsc.org 100% Wood from well-managed forests FSC® C010062

10 L

Manufactured for
HORNBACH Baumarkt AG
Hornbachstrasse 11
76879 Bornheim/Germany
product@hornbach.com
www.hornbach.com

8 436586 237974