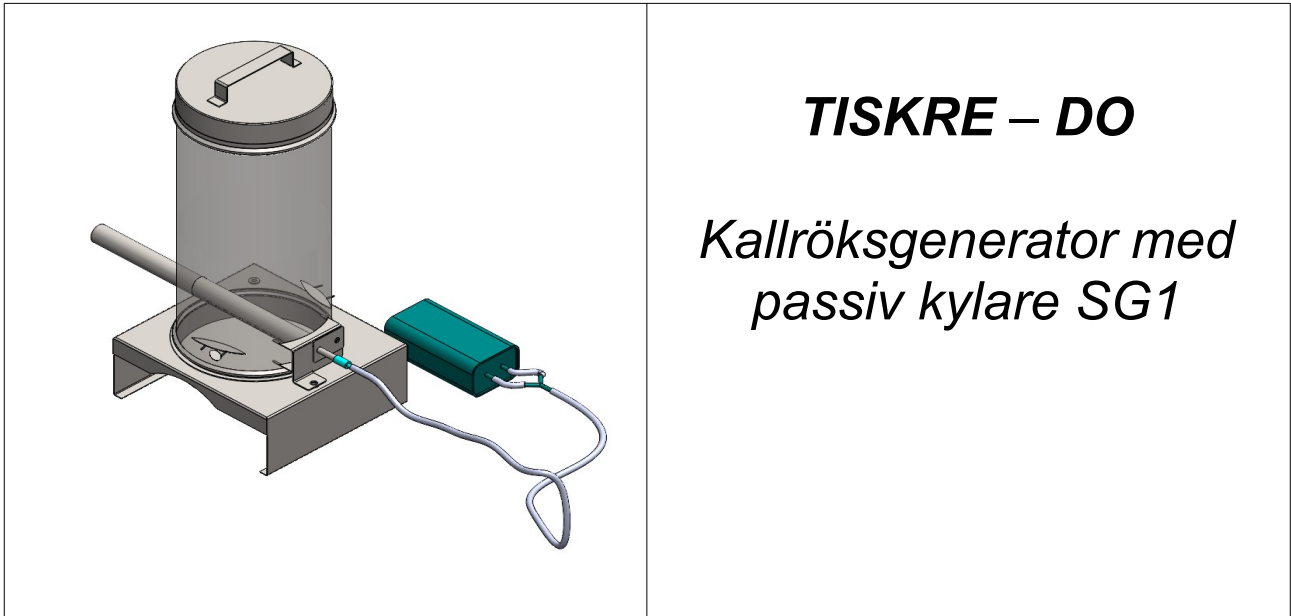
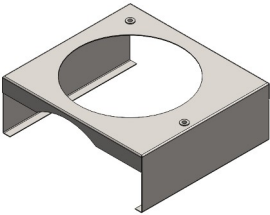

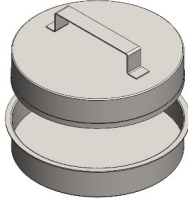
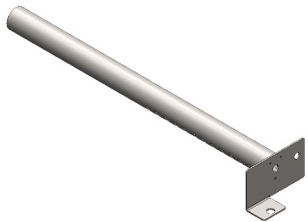
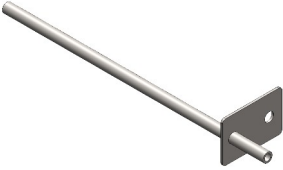




TISKRE-DO

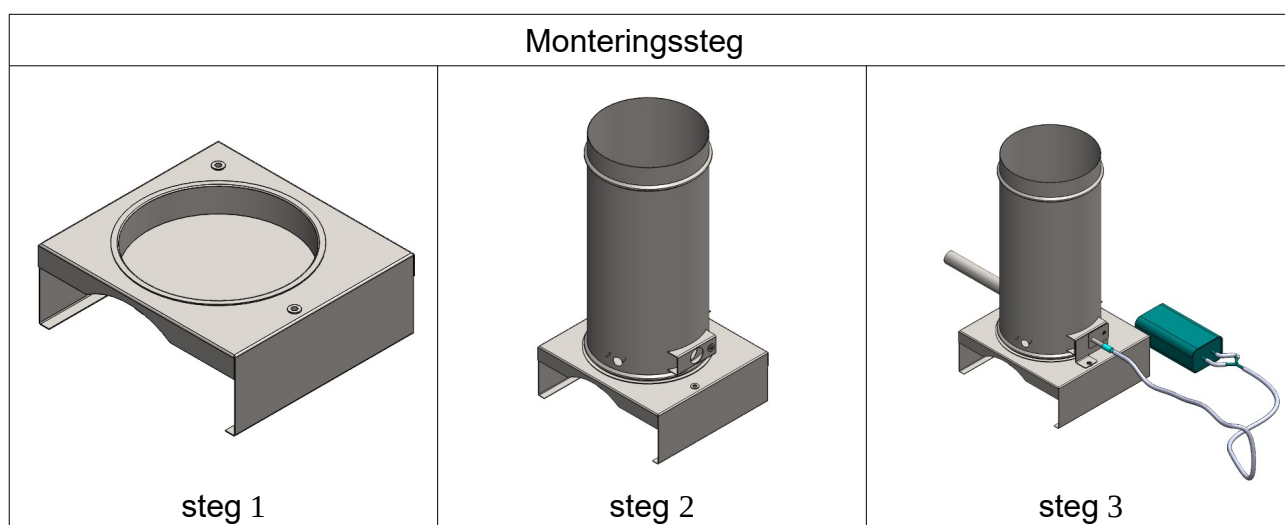


SG1 är en universell röksgenerator för kall- och varmrökning av kött, fisk, ost, skaldjur och grönsaker. Två universaladapttrar möjliggör enkel anslutning till valfri keramik- eller metallgrill.

 <p>stand</p>	 <p>Wood container 140mm</p>	 <p>Caps 140mm</p>	 <p>Burner</p>
 <p>Air injector</p>	 <p>Compressor YE-922</p>	 <p>Thermo silicone hoses</p>	 <p>Alder smoking chips 1L</p>

Bruksanvisning:

1. Säkerställ att båda 140 mm-locken sitter fast ordentligt och säkert.
2. Använd lämplig storlek på flis: Välj träflis i storleken 2–8 mm.
3. Undvik att packa träet med våld i behållaren: Pressa eller stampa inte ner träflisen.
4. Tänd träflisen ordentligt: Se till att den brinner jämnt för effektiv drift.
5. Rengör alla delar efter varje användning: Detta säkerställer optimal prestanda och enhetens livslängd.



Säkerhetsföreskrifter:

1. Placera inte röksgeneratoren på brännbara ytor: Använd alltid generatoren på ett stabilt, värmebeständigt underlag för att förhindra brandrisk.
2. Använd skyddshandskar vid rengöring: Använd gummihandskar för att skydda händerna mot klibbiga tjärrester och starka rengöringsmedel.

