

PROTÉGEONS NOS FORÊTS

Green BBQ vous remercie de l'achat de briquettes de charbon de coques de noisettes, nous vous souhaitons un super barbecue !

ENSEMBLE, PRÉSERVONS NOS RESSOURCES ET CONSOMMONS DURABLE.
100% naturelles les briquettes de charbon de coques de noisettes luttent contre la déforestation. Aucun arbre utilisé dans la composition de nos briquettes.
Chaque tonne de notre charbon écologique permet d'éviter l'abattage de 10 tonnes d'arbres ; en achetant un produit Green BBQ issu du recyclage de coques de noisettes, vous contribuez à la sauvegarde de nos forêts et à limiter le CO₂ dans l'atmosphère.



Les cendres de briquettes Green BBQ sont bonnes pour votre pelouse de jardin qui, à la dose maximale de 100Gr/M² par an, favorisera l'activité des micro-organismes et des lombrics, ce qui améliore l'infiltration de l'eau et limite ainsi l'apparition de la mousse.

ALLUMAGE DE VOTRE BARBECUE : Disposez un allume-feu 100% naturel sur la grille de votre barbecue, versez vos briquettes dans une cheminée d'allumage, allumez votre allume-feu et placez la cheminée au-dessus. Patientez 10 à 15 minutes avant de renverser la cheminée. (Munissez-vous d'un gant de protection pour manipuler la cheminée d'allumage et éviter tout risque de brûlures). Une fois les braises versées dans votre barbecue, les briquettes vous permettront de cuisiner pendant plus de 3 heures. 2 à 3 kilos de briquettes suffisent pour 10 convives. Quantité variable selon la taille de votre barbecue, ajustez selon votre modèle.

PRECAUTIONS D'UTILISATION : FR : Briquettes de charbon GreenBBQ pour barbecues.

Attention : Ne pas raviver le feu et les braises du barbecue avec des produits liquides à base d'alcool, d'essence ou tout autre produit similaire ! N'utilisez pas votre barbecue dans un espace fermé ou confiné, il doit être utilisé en extérieur et surveillé en permanence afin d'éviter les accidents domestiques. N'utilisez pas votre barbecue en intérieur, dans votre maison, voiture, tente de camping ou camping-car.

Avertissement : Risque de brûlures et danger de mort : Le barbecue est susceptible de provoquer la mort par intoxication au monoxyde de carbone. Ne laissez pas les enfants s'approcher du barbecue au risque de graves brûlures. Ne pas inhaler les fumées. A conserver dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité, de la chaleur et des flammes. Extinction de vos braises : Selon le type de barbecue, couvrir en privant d'oxygène, attendre que les briquettes soient totalement froides avant de vider le barbecue. Par précaution, mouiller la cendre pour éviter tout incendie. Ne jamais vider la cendre chaude dans l'environnement.



www.lacollaboration.com

