

Gebrauchsanweisung & Sicherheitshinweise für Räucherzubehör und Zubereitungshilfen für Fische

(z. B. Räucherhaken, Fischgriller, Fischhalter, Filetierbretter)

PRODUKTBESCHREIBUNG:

Diese Produkte sind speziell für die **Zubereitung und Verarbeitung von Fischen** im Zusammenhang mit dem **Räuchern, Grillen oder Filetieren** vorgesehen. Sie erleichtern das sichere Fixieren und Verarbeiten von Fischen beim räuchern und Zubereiten.

Typische Produkte:

- **Räucherhaken / Räucherhaken-Sets:** zur hängenden Fixierung von Fischen im Räucherofen
 - **Fischgriller / Grillhalter / Fischzangen:** Metallrahmen zum Halten von Fischen auf dem Grill
 - **Fischfiletierbretter:** Unterlage mit Fixierungsmöglichkeiten zum Filetieren von Fischen
-

ANWENDUNGSHINWEISE:

1. **Räucherhaken:**
 - Vor dem Gebrauch auf Stabilität und Sauberkeit prüfen
 - Fisch mittig und sicher aufhängen – Haken vollständig in der Rückenmuskulatur platzieren
 - Nicht überlasten – jeder Haken ist nur für eine bestimmte Größe/Gewicht ausgelegt
 - Nur mit hitzebeständigen Handschuhen oder Werkzeugen anfassen
 2. **Fischgriller / Fischhalter:**
 - Fisch gleichmäßig einspannen – auf festen Sitz achten
 - Nur mit hitzebeständigen Handschuhen oder Werkzeugen anfassen
 3. **Filetierbrett:**
 - Auf stabile und rutschfeste Unterlage achten
 - Fisch mit Halteklammer (falls vorhanden) fixieren
 - Nach jedem Gebrauch gründlich reinigen
-

SICHERHEITSHINWEISE

Verletzungsgefahr durch scharfe und spitze Teile:

- Räucherhaken, Grillhalter und Filetierbretter können scharfe Kanten und Spitzen aufweisen – **immer mit Vorsicht verwenden**
- Kinder **niemals unbeaufsichtigt mit diesen Produkten hantieren lassen** – **Stich- und Schnittgefahr**

- Beim Einhängen oder Entnehmen von Fischen Handschuhe tragen – Haken können abrutschen oder durchstoßen

Hitze- und Brandgefahr:

- Fischgriller, räucherhaken nur auf **geeigneten Grillgeräten oder Räucheröfen** verwenden
- Metallteile können bei und nach dem Grillen **stark erhitzen** – niemals mit bloßen Händen berühren
- Zubehör nur auf hitzebeständigen Unterlagen ablegen

Hygiene:

- Produkte **vor und nach jeder Verwendung gründlich reinigen**
- Filetierbretter immer reinigen
- Reste und Fischsäfte vollständig entfernen – Schimmel- und Geruchsbildung vermeiden

Warn-/Hinweissymbole:



MATERIALPFLEGE & LAGERUNG:

- Metallteile trocken lagern – nach Gebrauch vollständig abtrocknen, um Rost zu vermeiden
- Filetierbretter sicher aufbewahren – am besten getrennt von Schneidbrettern für andere Lebensmittel
- Auf Beschädigungen prüfen – **verformte, gebrochene oder rostige Teile nicht mehr verwenden**

UMWELT- UND ENTSORGUNGSHINWEISE:

- Produkte bei Defekt ordnungsgemäß entsorgen – keine Metallteile oder Kunststoffe in die Natur werfen
- Verpackungsmaterialien gemäß lokalen Vorgaben entsorgen
- Keine Fischreste über Hausmüll entsorgen – nur laut örtlicher Vorschriften entsorgen

RECHTLICHER HINWEIS:

- Produkte sind ausschließlich für die **Verwendung mit Fisch** vorgesehen
- **Keine Verwendung durch Kinder oder ungeübte Personen ohne Aufsicht**
- Anwendung erfolgt auf eigenes Risiko – stets die Sicherheitshinweise des Grill- oder Räuchergeräts beachten

HERSTELLERANGABEN:

- Hersteller/Firma: Firma JENZI
Adresse: Wilhelm-Bahmüller-Straße 53 in 73655 Plüderhausen
Telefon: 07181 98870
E-Mail:info@jenzi.com