

## **Handleiding SjefSmakelijk barbecuespiezen**

Onze barbecuespiezen zijn speciaal ontwikkelt om maximaal te kunnen genieten tijdens belangrijke momenten in het leven. Door het ideale formaat en de platte design is het erg eenvoudig om de lekkerste gerechten te serveren zonder enig ongemak.

- Het is aan te raden om de spiezen een keer schoon te maken voor het eerste gebruik.
- De spiezen kunnen zowel met de hand als in de vaatwasser schoongemaakt worden, haal wel eerst de beschermdopjes eraf.
- Door de spiezen op te bergen in de meegeleverde opbergzak zorg je ervoor dat deze in optimale conditie blijven.
- De spiezen zijn perfect te gebruiken voor zowel koude voorgerechten als voor vis- en vleesgerechten op de barbecue.
- Om de perfecte spies te maken op de barbecue is het raadzaam om de stukjes vlees of vis van gelijke grootte te maken.
- Probeer ook eens een duo gerecht te maken aan één spies!

Maar het meest belangrijke, geniet!