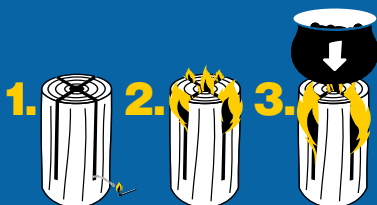


# zederkof

# SVENSK FAKKEL

## LAV MAD OVERALT



### NEM AT STARTE

#### INSTRUKTIONER:

Produktet er lavet af tørt fyrretræ, og pakket ind i plastfolie.

1. Fjern plastfolien.
2. Placer faklen på jorden langt væk fra brændbare materialer.
3. Når du har tændt vægen, skal du vente i mindst 10 minutter, før den er klar med den rigtige temperatur til madlavning.

Den svenske fakkel skal placeres på en jævn, ikke-brændbar overflade i en afstand på mindst 2 m fra alle brændbare materialer. Det anbefales, at du placerer faklen på en hårdt underlag af enten keramik eller sten. Faklen skal placeres lodret, så åbningen placeres i den nederste del af faklen. Når du har tændt vægen, skal du vente i mindst 10 minutter, indtil faklens flamme når en passende højde (ca. 20 centimeter). Når du lige har tændt faklen, kan det ryge lidt. Ved ugunstige vejrforhold (regn, blæst eller lignende) kan ilden slukkes. I tilfælde af dette anbefales det, at du lægger en tændt tændstik ind i faklens nederste åbning for at genskabe flammen.

### BRÆNDETID: 1 TIME

#### ADVARSEL:

Faklen skal holdes væk fra børn og kæledyr. Tænd aldrig en fakkel på brændbare overflader eller i nærheden af brændbare genstande. Efterlad ikke en tændt eller glødende fakkel uden opsyn. Tag **ALTID** særlige forholdsregler, når du bruger produktet. Dette produkt skal bruges som dekoration eller som en fakkel til pejsen. Produktet er ikke beregnet til direkte opvarmning af mad. Når du har tændt faklen, må du under ingen omstændigheder røre ved det eller flytte det til et andet sted.

Hvis du kan lide gode vandreture, fiskeri, jagt eller ture i shelters og kan du lide at lave mad over åben ild? Så har ZEDERKOF det perfekte produkt til dig. Det er nemt at transportere og tænde. Et kendt produkt tilbage fra vikingernes tid og som giver en unik mulighed for at nyde tiden rundt om ilden i en afslappende atmosfære.

*OBS: Faklen er et engangsprodukt*



# zederkof

Zederkof A/S  
Prins Christians Kvarter 28  
DK-7000 Fredericia  
Tel. +45 8912 1200  
info@zederkof.dk  
www.zederkof.dk