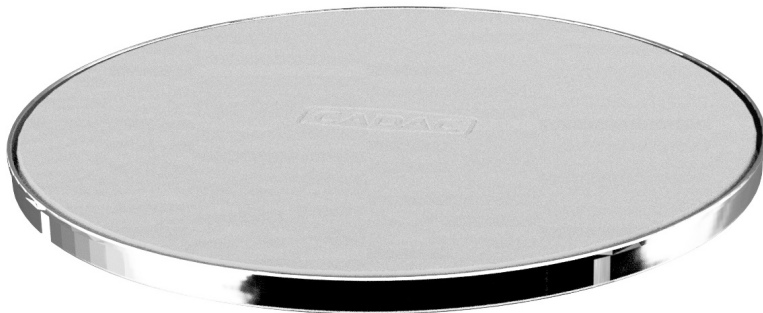




LIVE THE BRAAI LIFE

# PIZZA STONE PRO

MODEL No: 98425, 98433 & 98436

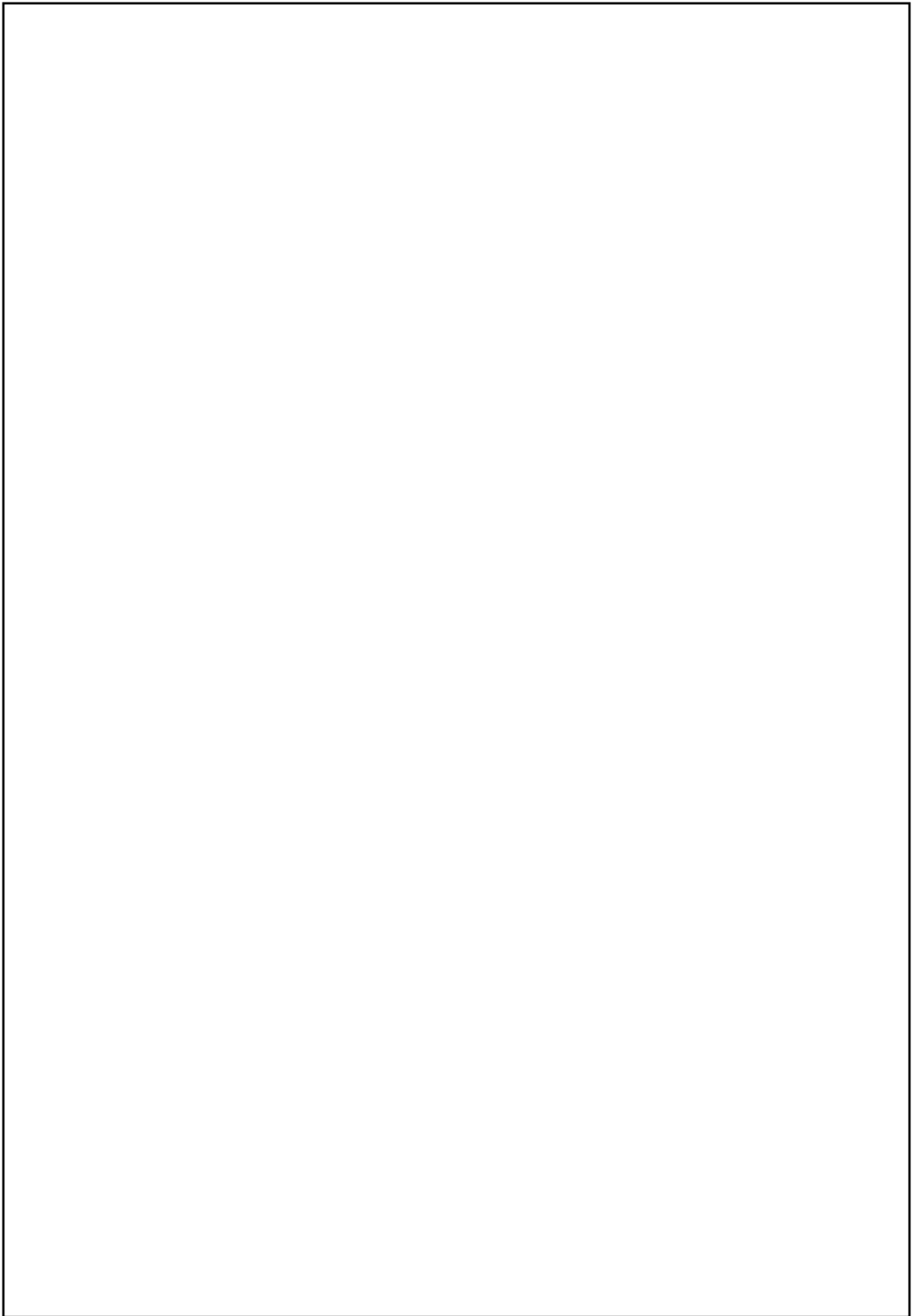


## USER INSTRUCTIONS

GB DE DK ES FR IT NL NO PL SE FI

NOTE! PRODUCT MAY VARY FROM ILLUSTRATIONS

503-0791 LEV1





## 1. Introduction

- The pizza stone is made from durable Cordierite and can withstand temperatures up to 300°C.
- The CADAC pizza stone can be used on a wide variety of appliances, including gas and electric.

## 2. Using the Pizza Stone

- It is recommended to use the pizza stone in conjunction with the pan supplied. This will protect the stone.
- Please note, these are only guidelines and may differ by product.

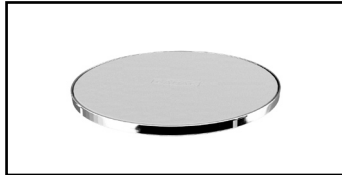
### Instructions:

- Place the pizza stone in BBQ.
- Pre-heat on Maximum with the dome on (3-5 minutes).
- Once pre-heated, sprinkle cake flour on the pizza stone. This will assist in preventing the crust from burning and sticking to the stone.
- Immediately, set the burner to LOW.
- Place pizza centrally on the pizza stone.
- Wait approximately 8 – 10 minutes. Times may vary.
- When the pizza is done, remove from BBQ. Be careful as the pan will be hot. The use of oven gloves is recommended.
- Remove the pizza and leave the pizza stone to cool down gradually.



### PIZZA STONE PRO 30

- Product code: 98425
- Size: Ø25cm x 1.2cm thick
- Can fit onto the following CADAC products:
  - Safari Chef 2 (Model: 5640)



### PIZZA STONE PRO 40

- Product code: 98433
- Size: Ø33cm x 1.2cm thick
- Can fit onto the following CADAC products:
  - Grillo Chef 2 (Model: 5650)
  - Grillo Chef (Model: 5600)
  - Citi Chef 40 (Model: 5610)
  - Citi Chef 40 FS (Model: 5615)
  - E Braai (Model: 5840)
  - Grillogas (Model: 740)



### PIZZA STONE PRO 50

- Product code: 98436
- Size: Ø36cm x 1.2cm thick
- Can fit onto the following CADAC products:
  - Carri Chef 2 (Model: 8910)
  - Citi Chef 50 (Model: 20162)

## 3. Components





## 1. Einführung

- Der Pizzastein besteht aus strapazierfähigem Cordierit und hält Temperaturen bis zu 300°C stand.
- Der CADAC-Pizzastein kann für eine Vielzahl von Geräten verwendet werden, einschließlich Gas und Elektrizität.

## 2. Den Pizzastein benutzen

- Es wird empfohlen, den Pizzastein in Verbindung mit der mitgelieferten Pfanne zu verwenden. Dies wird den Stein schützen.
- Bitte beachten Sie, dass dies nur Richtlinien sind und je nach Produkt unterschiedlich sein können.

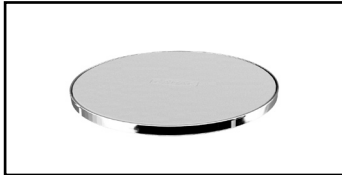
### Anleitung:

- Legen Sie den Pizzastein in den Grill.
- Maximum bei eingeschalteter Kuppel vorheizen (3-5 Minuten).
- Nach dem Vorheizen Kuchenmehl auf den Pizzastein streuen. Dies verhindert, dass die Kruste brennt und am Stein haftet.
- Stellen Sie den Brenner sofort auf NIEDRIG.
- Legen Sie die Pizza mittig auf den Pizzastein.
- Warten Sie ca. 8 - 10 Minuten. Die Zeiten können variieren.
- Wenn die Pizza fertig ist, vom Grill nehmen. Seien Sie vorsichtig, da die Pfanne heiß wird. Die Verwendung von Ofenhandschuhen wird empfohlen.
- Entfernen Sie die Pizza und lassen Sie den Pizzastein allmählich abkühlen.



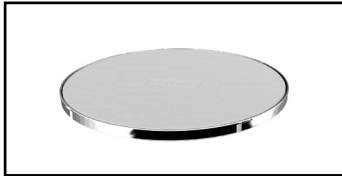
### PIZZA STEIN PRO 30

- Produktcode: 98425
- Größe: Ø25cm x 1.2cm dick
- Kann auf folgende CADAC-Produkte passen:
  - Safari Chef 2 (Modell: 5640)



### PIZZA STEIN PRO 40

- Produktcode: 98433
- Größe: Ø33cm x 1.2cm dick
- Kann auf folgende CADAC-Produkte passen:
  - Grillo Chef 2 (Modell: 5650)
  - Grillo Chef (Modell: 5600)
  - Citi Chef 40 (Modell: 5610)
  - Citi Chef 40 FS (Modell: 5615)
  - E Braai (Modell: 5840)
  - Grillologas (Modell: 740)



### PIZZA STEIN PRO 50

- Produktcode: 98436
- Größe: Ø36cm x 1.2cm dick
- Kann auf folgende CADAC-Produkte passen:
  - Carri Chef 2 (Modell: 8910)
  - Citi Chef 50 (Modell: 20162)

## 3. Komponenten





## 1. Invoering

- De pizzasteen is gemaakt van duurzaam Cordieriet en is bestand tegen temperaturen tot 300°C.
- De CADAC-pizzasteen kan op een breed scala aan apparaten worden gebruikt, waaronder gas en elektrisch.

## 2. Met behulp van de pizzasteen

- Het wordt aanbevolen om de pizzasteen te gebruiken in combinatie met de meegeleverde pan. Dit zal de steen beschermen.
- Let op, dit zijn slechts richtlijnen en kunnen per product verschillen.

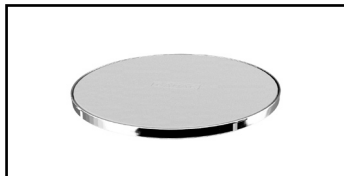
### Instructies:

- Plaats de pizzasteen in de BBQ.
- Voorverwarmen op Maximum met de koepel aan (3-5 minuten).
- Eenmaal voorverwarmd, strooi cakemeel op de pizzasteen. Dit helpt voorkomen dat de korst verbrandt en aan de steen blijft plakken.
- Zet de brander onmiddellijk op LAAG.
- Leg de pizza centraal op de pizzasteen.
- Wacht ongeveer 8 - 10 minuten. Tijden kunnen variëren.
- Als de pizza klaar is, haal je hem van de barbecue. Wees voorzichtig, want de pan wordt heet. Het gebruik van ovenwanten wordt aanbevolen.
- Haal de pizza eruit en laat de pizzasteen geleidelijk afkoelen.



### PIZZASTEEN PRO 30

- Productcode: 98425
- Afmeting: Ø25cm x 1,2cm dik
- Past op de volgende CADAC-producten:
  - Safari Chef 2 (Model: 5640)



### PIZZASTEEN PRO 40

- Productcode: 98433
- Afmeting: Ø33cm x 1.2cm dik
- Past op de volgende CADAC-producten:
  - Grillo Chef 2 (Model: 5650)
  - Grillo Chef (Model: 5600)
  - Citi Chef 40 (Model: 5610)
  - Citi Chef 40 FS (Model: 5615)
  - E Braai (Model: 5840)
  - Grillogas (Model: 740)



### PIZZASTEEN PRO 50

- Productcode: 98436
- Afmeting: Ø36cm x 1.2cm dik
- Past op de volgende CADAC-producten:
  - Carri Chef 2 (Model: 8910)
  - Citi Chef 50 (Model: 20162)

## 3. Componenten





## 1. Introduction

- La pierre à pizza est fabriquée à partir de cordiérite durable et peut résister à des températures allant jusqu'à 300°C.
- La pierre à pizza CADAC peut être utilisée sur une grande variété d'appareils, y compris à gaz et électriques.

## 2. Utilisation de la pierre à pizza

- Il est recommandé d'utiliser la pierre à pizza avec le moule fourni. Cela protégera la pierre.
- Veuillez noter que ce ne sont que des directives et peuvent différer selon le produit.

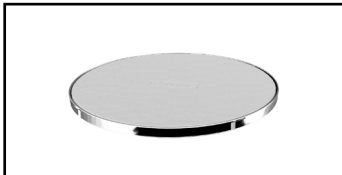
### Instructions:

- Placez la pierre à pizza dans le barbecue.
- Préchauffer au maximum avec le dôme allumé (3-5 minutes).
- Une fois préchauffé, saupoudrez la farine à gâteau sur la pierre à pizza. Cela aidera à empêcher la croûte de brûler et de coller à la pierre.
- Immédiatement, réglez le brûleur sur LOW.
- Placez la pizza au centre de la pierre à pizza.
- Attendez environ 8 à 10 minutes. Les horaires peuvent varier.
- Lorsque la pizza est cuite, retirez-la du barbecue. Faites attention car la casserole sera chaude. L'utilisation de gants de cuisine est recommandée.
- Retirez la pizza et laissez refroidir progressivement la pierre à pizza.



### PIERRE À PIZZA PRO 30

- Code produit: 98425
- Taille: Ø25cm x 1,2cm d'épaisseur
- Peut s'adapter aux produits CADAC suivants:
  - Safari Chef 2 (Modèle: 5640)



### PIERRE À PIZZA PRO 40

- Code produit: 98433
- Taille: Ø33cm x 1,2cm d'épaisseur
- Peut s'adapter aux produits CADAC suivants:
  - Grillo Chef 2 (Modèle: 5650)
  - Grillo Chef (Modèle: 5600)
  - Citi Chef 40 (Modèle: 5610)
  - Citi Chef 40 FS (Modèle: 5615)
  - E Braai (Modèle: 5840)
  - Grillogas (Modèle: 740)



### PIERRE À PIZZA PRO 50

- Code produit: 98436
- Taille: Ø36cm x 1,2cm d'épaisseur
- Peut s'adapter aux produits CADAC suivants:
  - Carri Chef 2 (Modèle: 8910)
  - Citi Chef 50 (Modèle: 20162)

## 3. Composantes





DK

## 1. Introduktion

- Pizzastenen er lavet af slidstærk Cordierite og tåler temperaturer op til 300°C.
- CADAC pizza sten kan bruges på en lang række apparater, herunder gas og elektrisk.

## 2. Brug af Pizza Stone

- Det anbefales at bruge pizzastenen sammen med den medfølgende pande. Dette vil beskytte stenen.
- Bemærk, dette er kun retningslinjer og kan variere efter produkt.

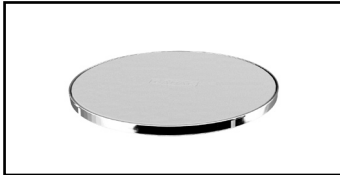
### Instruktioner:

- Placer pizzastenen i grillen.
- Forvarm maksimum med kuplen tændt (3-5 minutter).
- Strø kagemel på pizzastenen, når den er forvarmet. Dette vil hjælpe med at forhindre skorpen i at brænde og klæbe til stenen.
- Sæt straks brænderen på LAV.
- Placer pizza centralt på pizzastenen.
- Vent ca. 8-10 minutter. Tiderne kan variere.
- Fjern pizzaen fra grillen, når pizzaen er færdig. Vær forsigtig, da gryden bliver varm. Det anbefales at bruge ovenhandsker.
- Fjern pizzaen og lad pizzastenen køle af gradvist.



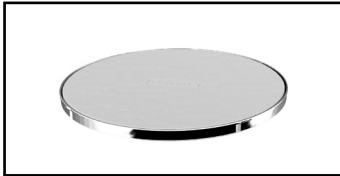
### PIZZA STEN PRO 30

- Produktkode: 98425
- Størrelse: Ø25cm x 1,2cm tyk
- Kan passe til følgende CADAC-produkter:
  - Safari Chef 2 (Model: 5640)



### PIZZA STEN PRO 40

- Produktkode: 98433
- Størrelse: Ø33cm x 1,2cm tyk
- Kan passe til følgende CADAC-produkter:
  - Grillo Chef 2 (Model: 5650)
  - Grillo Chef (Model: 5600)
  - Citi Chef 40 (Model: 5610)
  - Citi Chef 40 FS (Model: 5615)
  - E Braai (Model: 5840)
  - Grillogas (Model: 740)



### PIZZA STEN PRO 50

- Produktkode: 98436
- Størrelse: Ø36cm x 1,2cm tyk
- Kan passe til følgende CADAC-produkter:
  - Carri Chef 2 (Model: 8910)
  - Citi Chef 50 (Model: 20162)

## 3. Komponenter



**NO**

## 1. Introduksjon

- Pizzasteinen er laget av slitesterk Cordierite og tåler temperaturer opp til 300°C.
- CADAC-pizzasteinen kan brukes på et bredt utvalg av apparater, inkludert gass og elektrisk.

## 2. Bruke Pizza Stone

- Det anbefales å bruke pizzasteinen sammen med den medfølgende pannen. Dette vil beskytte steinen.
- Vær oppmerksom på at dette bare er retningslinjer og kan variere fra produkt til produkt.

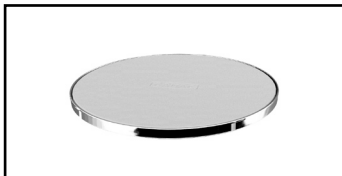
### Bruksanvisning:

- Plasser pizzasteinen i grillen.
- Forvarm på maksimum med kuppelen på (3-5 minutter).
- Når du er forvarmet, dryss du kakemel på pizzasteinen. Dette vil bidra til å forhindre skorpen i å brenne og klebe seg til steinen.
- Sett straks brenneren på LAV.
- Plasser pizza sentralt på pizzasteinen.
- Vent i omtrent 8-10 minutter. Tidene kan variere.
- Når pizzaen er ferdig, fjern den fra grillen. Vær forsiktig da pannen blir varm. Det anbefales å bruke ovnhansker.
- Fjern pizzaen og la pizzasteinen avkjøles gradvis.



### PIZZA STEIN PRO 30

- Produktkode: 98425
- Størrelse: Ø25cm x 1,2cm tykk
- Kan passe på følgende CADAC-produkter:
  - Safari Chef 2 (Modell: 5640)



### PIZZA STEIN PRO 40

- Produktkode: 98433
- Størrelse: Ø33cm x 1,2cm tykk
- Kan passe på følgende CADAC-produkter:
  - Grillo Chef 2 (Modell: 5650)
  - Grillo Chef (Modell: 5600)
  - Citi Chef 40 (Modell: 5610)
  - Citi Chef 40 FS (Modell: 5615)
  - E Braai (Modell: 5840)
  - Grillogas (Modell: 740)



### PIZZA STEIN PRO 50

- Produktkode: 98436
- Størrelse: Ø36cm x 1,2cm tykk
- Kan passe på følgende CADAC-produkter:
  - Carri Chef 2 (Modell: 8910)
  - Citi Chef 50 (Modell: 20162)

## 3. Komponenter







IT

## 1. Introduzione

- La pietra per pizza è realizzata in resistente cordierite e può resistere a temperature fino a 300°C.
- La pietra per pizza CADAC può essere utilizzata su un'ampia varietà di apparecchi, inclusi gas ed elettrici.

## 2. Utilizzo della pietra per pizza

- Si consiglia di utilizzare la pietra per pizza in abbinamento alla teglia in dotazione. Questo proteggerà la pietra.
- Si prega di notare che queste sono solo linee guida e possono variare in base al prodotto.

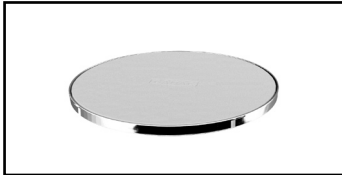
### Istruzioni:

- Metti la pietra per pizza nel barbecue.
- Preriscaldare al massimo con la cupola accesa (3-5 minuti).
- Una volta preriscaldato, cospargere di farina per torta sulla pietra per pizza. Questo aiuterà a prevenire che la crosta bruci e si attacchi alla pietra.
- Immediatamente, impostare il bruciatore su LOW .
- Posizionare la pizza centralmente sulla pietra della pizza.
- Attendi circa 8-10 minuti. Gli orari possono variare.
- Quando la pizza è cotta, toglierla dal barbecue. Fai attenzione perché la padella sarà calda. Si consiglia l'uso di guanti da forno.
- Sforare la pizza e lasciare raffreddare gradualmente la pietra per pizza.



### PIASTRA DA PIZZA PRO 30

- Codice prodotto: 98425
- Dimensioni: Ø25 cm x 1,2 cm di spessore
- Può adattarsi ai seguenti prodotti CADAC:
  - Safari Chef 2 (Modello: 5640)



### PIASTRA DA PIZZA PRO 40

- Codice prodotto: 98433
- Dimensioni: Ø33cm x 1,2cm di spessore
- Può adattarsi ai seguenti prodotti CADAC:
  - Grillo Chef 2 (Modello: 5650)
  - Grillo Chef (Modello: 5600)
  - Citi Chef 40 (Modello: 5610)
  - Citi Chef 40 FS (Modello: 5615)
  - E Braai (Modello: 5840)
  - Grillogas (Modello: 740)



### PIASTRA DA PIZZA PRO 50

- Codice prodotto: 98436
- Dimensioni: Ø36cm x 1,2cm di spessore
- Può adattarsi ai seguenti prodotti CADAC:
  - Carri Chef 2 (Modello: 8910)
  - Citi Chef 50 (Modello: 20162)

## 3. Componenti



**ES**

## 1. Introducción

- La piedra para pizza está hecha de cordierita duradera y puede soportar temperaturas de hasta 300°C.
- La piedra para pizza CADAC se puede utilizar en una amplia variedad de electrodomésticos, incluidos los de gas y eléctricos.

## 2. Usando la piedra para pizza

- Se recomienda utilizar la piedra para pizza junto con el molde suministrado. Esto protegerá la piedra.
- Tenga en cuenta que estas son solo pautas y pueden diferir según el producto.

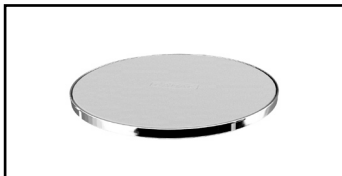
### Instrucciones:

- Coloque la piedra para pizza en la barbacoa.
- Precaliente en Máximo con el domo encendido (3-5 minutos).
- Una vez precalentado, espolvoree harina para pastel sobre la piedra para pizza. Esto ayudará a evitar que la corteza se queme y se pegue a la piedra.
- Inmediatamente, coloque el quemador en BAJO.
- Coloque la pizza en el centro de la piedra para pizza.
- Espere aproximadamente de 8 a 10 minutos. Los tiempos pueden variar.
- Cuando la pizza esté lista, retírela de la barbacoa. Tenga cuidado porque la sartén estará caliente. Se recomienda el uso de guantes de horno.
- Retire la pizza y deje que la piedra para pizza se enfríe gradualmente.



### PIEDRA PARA PIZZA PRO 30

- Código de producto: 98425
- Tamaño: Ø25cm x 1.2cm de grosor
- Puede caber en los siguientes productos CADAC:
  - Safari Chef 2 (Modelo: 5640)



### PIEDRA PARA PIZZA PRO 40

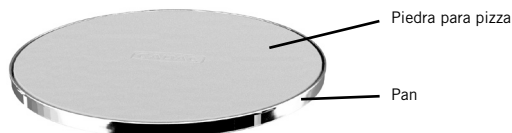
- Código de producto: 98433
- Tamaño: Ø33cm x 1.2cm de grosor
- Puede caber en los siguientes productos CADAC:
  - Grillo Chef 2 (Modelo: 5650)
  - Grillo Chef (Modelo: 5600)
  - Citi Chef 40 (Modelo: 5610)
  - Citi Chef 40 FS (Modelo: 5615)
  - E Braai (Modelo: 5840)
  - Grillogas (Modelo: 740)



### PIEDRA PARA PIZZA PRO 50

- Código de producto: 98436
- Tamaño: Ø36cm x 1.2cm de grosor
- Puede caber en los siguientes productos CADAC:
  - Carri Chef 2 (Modelo: 8910)
  - Citi Chef 50 (Modelo: 20162)

## 3. Componentes





PL

## 1. Wprowadzenie

- Kamień do pizzy jest wykonany z wytrzymałego kordierytu i może wytrzymać temperaturę do 300°C.
- Kamień do pizzy CADAC może być stosowany do szerokiej gamy urządzeń, w tym gazowych i elektrycznych.

## 2. Korzystanie z kamienia do pizzy

- Zaleca się używanie kamienia do pizzy w połączeniu z dostarczoną patelnią. To ochroni kamień.
- Należy pamiętać, że są to tylko wskazówki i mogą się różnić w zależności od produktu.

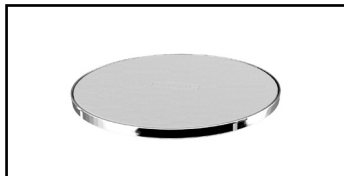
### Instrukcje:

- Umieść kamień do pizzy w grillu.
- Ogrzewanie wstępne na maksimum z włączoną kopułą (3-5 minut).
- Po podgrzaniu posyp mąkę tortową na kamieniu do pizzy. Pomoże to w zapobieganiu przypalaniu się skorupy i przywieraniu do kamienia.
- Natychmiast ustawić palnik na LOW.
- Umieść pizzę centralnie na kamieniu do pizzy.
- Odczekaj około 8 - 10 minut. Czasy mogą się różnić.
- Kiedy pizza jest gotowa, zdejmij ją z grilla. Uważaj, ponieważ patelnia będzie gorąca. Zalecane jest używanie rękawic kuchennych.
- Wyjmij pizzę i pozostaw kamień do pizzy do stopniowego ostygnięcia.



### KAMIEŃ DO PIZZY PRO 30

- Kod produktu: 98425
- Rozmiar: Ø25cm x 1,2cm grubości
- Może pasować do następujących produktów CADAC:
  - Safari Chef 2 (Model: 5640)



### KAMIEŃ DO PIZZY PRO 40

- Kod produktu: 98433
- Rozmiar: Ø33cm x 1,2cm grubości
- Może pasować do następujących produktów CADAC:
  - Grillo Chef 2 (Model: 5650)
  - Grillo Chef (Model: 5600)
  - Citi Chef 40 (Model: 5610)
  - Citi Chef 40 FS (Model: 5615)
  - E Braai (Model: 5840)
  - Grillogas (Model: 740)



### KAMIEŃ DO PIZZY PRO 50

- Kod produktu: 98436
- Rozmiar: Ø36cm x 1,2cm grubości
- Może pasować do następujących produktów CADAC:
  - Carri Chef 2 (Model: 8910)
  - Citi Chef 50 (Model: 20162)

## 3. składniki





## 1. Introduktion

- Pizzastenen är tillverkad av slitstark Cordierite och tål temperaturer upp till 300°C.
- CADAC-pizzastenen kan användas på en mängd olika apparater, inklusive gas och el.

## 2. Använda Pizza Stone

- Vi rekommenderar att du använder pizzastenen tillsammans med den medföljande pannan. Detta skyddar stenen.
- Observera att dessa endast är riktlinjer och kan skilja sig efter produkt.

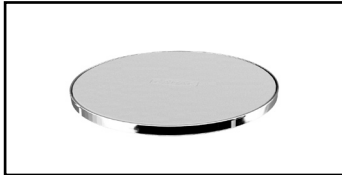
### Instruktioner:

- Placera pizzastenen i grillen.
- Förvärm maximalt med kupolen på (3-5 minuter).
- Strö kakamjöl på pizzastenen efter förvärmningen. Detta hjälper till att förhindra att skorpan brinner och fastnar vid stenen.
- Ställ omedelbart in brännaren på LÅG.
- Placera pizza centralt på pizzastenen.
- Vänta cirka 8-10 minuter. Tiderna kan variera.
- När pizza är klar, ta bort den från grillen. Var försiktig eftersom pannan blir varm. Användning av ugnshandskar rekommenderas.
- Ta bort pizzan och låt pizzastenen svalna gradvis.



### PIZZA STEN PRO 30

- Produktkod: 98425
- Storlek: Ø25 cm x 1,2cm tjock
- Kan passa in i följande CADAC-produkter:
  - Safari Chef 2 (Modell: 5640)



### PIZZA STEN PRO 40

- Produktkod: 98433
- Storlek: Ø33cm x 1.2cm tjock
- Kan passa in i följande CADAC-produkter:
  - Grillo Chef 2 (Modell: 5650)
  - Grillo Chef (Modell: 5600)
  - Citi Chef 40 (Modell: 5610)
  - Citi Chef 40 FS (Modell: 5615)
  - E Braai (Modell: 5840)
  - Grillogas (Modell: 740)



### PIZZA STEN PRO 50

- Produktkod: 98436
- Storlek: Ø36cm x 1.2cm tjock
- Kan passa in i följande CADAC-produkter:
  - Carri Chef 2 (Modell: 8910)
  - Citi Chef 50 (Modell: 20162)

## 3. Komponenter





FI

## 1. Johdanto

- Pizzakivi on valmistettu kestävästä Cordierite-pinnasta ja kestää jopa 300°C lämpötiloja.
- CADAC-pizzakiviä voidaan käyttää monenlaisiin laitteisiin, mukaan lukien kaasu ja sähkö.

## 2. Pizza-kiven käyttö

- Pizzakiveä on suositeltavaa käyttää mukana toimitetun pannun kanssa. Tämä suojaa kiveä.
- Huomaa, että nämä ovat vain ohjeita ja voivat vaihdella tuotteittain.

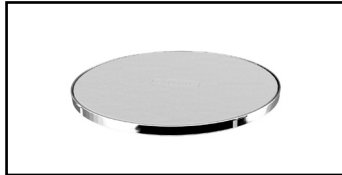
### Ohjeet:

- Aseta pizzakivi grilliruokaan.
- Esilämmitä Maksimi päälle kupolin ollessa päällä (3-5 minuuttia).
- Kun olet esilämmitetty, ripottele kakkujauhoja pizzakivelle. Tämä auttaa estämään kuoren palamisen ja tarttumisen kiveen.
- Aseta heti poltin LOW-asentoon.
- Aseta pizza keskelle pizzakiveä.
- Odota noin 8 - 10 minuuttia. Ajat voivat vaihdella.
- Kun pizza on valmis, poista se grillistä. Ole varovainen, koska pannu on kuuma. Uunikäsineiden käyttöä suositellaan.
- Poista pizza ja anna pizzakiven jäähtyä vähitellen.



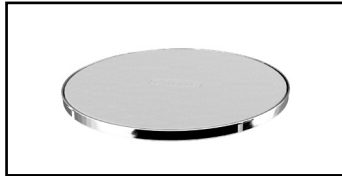
### PIZZA KIVI PRO 30

- Tuotekoodi: 98425
- Koko: Ø25cm x 1,2cm paksu
- Mahtuu seuraaviin CADAC-tuotteisiin:
  - Safari Chef 2 (Malli: 5640)



### PIZZA KIVI PRO 40

- Tuotekoodi: 98433
- Koko: Ø33cm x 1.2cm paksu
- Mahtuu seuraaviin CADAC-tuotteisiin:
  - Grillo Chef 2 (Malli: 5650)
  - Grillo Chef (Malli: 5600)
  - Citi Chef 40 (Malli: 5610)
  - Citi Chef 40 FS (Malli: 5615)
  - E Braai (Malli: 5840)
  - Grillogas (Malli: 740)



### PIZZA KIVI PRO 50

- Tuotekoodi: 98436
- Koko: Ø36cm x 1.2cm paksu
- Mahtuu seuraaviin CADAC-tuotteisiin:
  - Carri Chef 2 (Malli: 8910)
  - Citi Chef 50 (Malli: 20162)

## 3. Komponentit





# CADAC

## LIVE THE BRAAI LIFE

### CADAC INTERNATIONAL

P.O. Box 43196,  
Industria, 2042 South Africa  
Tel: +27 11 470 6600  
Email: info@cadac.co.za  
www.cadacinternational.com

### CADAC UK

14 Deanfield Court,  
Link59 Business Park,  
Clitheroe, Lancashire,  
BB7 1QS  
United Kingdom.  
Tel: +44 (0) 333 2000363  
E-mail: info@cadacuk.com  
www.cadacinternational.com

### CADAC MOZAMBIQUE

Exclusive Brands Africa  
492 Avenida Namaacha  
Maputo, Mozambique  
Tel: +258 21 406254  
www.cadac.co.mz

### CADAC IRAN

Robin Bazarganan Carin Co.  
Unit D, 6th Floor, Negin Zafar  
Building, No.1327,  
Shariati Street, Tehran, Iran  
Tel: +98 21 276 00 781  
Mail: info@cadac.ir

### CADAC CHINA

Room 807, Huayue International  
Building, No.255 Tiangao Road,  
South  
Yinzhou business district,  
Ningbo, China  
Tel:+86 574 87723937  
Email: info@cadac.com.cn

### CADAC SWEDEN & NORWAY

KAMA FRITID AB  
0046 36 353700  
info@kamafritid.se

### CADAC EUROPE

Ratio 26, 6921 RW Duiven  
The Netherlands  
Tel: +31 26 319 7740  
Email: info@cadaceurope.com  
www.cadacinternational.com

### CADAC SCANDINAVIA

Millarco International A/S  
Rokhøj 26  
8520 Lystrup, Denmark  
Phone: +45 87 43 42 00  
millarco@millarco.dk  
www.millarco.com

### CADAC MONTENEGRO

City kvart Z1L6  
81000 Podgorica, Montenegro  
Tel 38220671446,  
38269020063  
E-mail: coca@t-com.me

### CADAC DENMARK

Camper Fritid  
Industrivej 11  
6640 Lunderskov, Denmark  
Tel.: +45 7558 5255  
Email: info@camper.dk  
www.camper.dk

### CADAC ZIMBABWE

Exclusive Brands Africa  
Unit 8 Birkenhead Park  
43 Josiah Chinamano Street  
Belmont, Bulawayo  
Tel: +263 971 740 (Bul)  
Tel: +263 479 2564 (Har)  
www.cadac.co.zw

### CADAC GERMANY

Ratio 26, 6921 RW Duiven  
The Netherlands  
Tel: +31 26 319 7740  
Email: info@cadaceurope.com  
www.cadacinternational.com

### CADAC Czech Rep.

RÖSLER Praha spol. s r.o.  
K Horkám 19/21  
102 00 Praha 10 Česká republika  
Tel: +420 267 188 011  
Email: info@rosler.cz  
www.rosler.cz

### CADAC FINLAND

OY KAMA FRITID AB  
Koivuhaantie 2-4 B  
01510 VANTAA  
00358 20 792 0310  
info@kamafritid.fi

### CADAC POLAND

Kamai  
Wola Batorska 461  
32-007 Wola Batorska Poland  
Tel: +48 12 635 1373  
Email: handlowy@kamai.pl  
www.kamai.pl

### CADAC ZAMBIA

Exclusive Brands Africa Limited  
7225A Kachidza Road  
Light Industrial Area  
Lusaka, Zambia  
Tel: +260 211 842015  
Tel: +260977 345034  
Email: info@ebagr.com

### CADAC FRANCE

Le Viallon, 42520 Veranne  
France  
Tel: +33 4 74 78 13 65  
Email : info@cadaceurope.com  
www.cadacinternational.com

### CADAC NEW ZEALAND

Riverlea Group (Pty) Ltd  
2A Maui Street, Pukete,  
Hamilton 3200, New Zealand  
Tel: +64 7 847 0204  
Email: sales@riverleagroup.co.nz  
www.riverleagroup.co.nz

### CADAC U.A.E.

Supreme Impex General Trading  
LLC Office No. 1801-7 Latifa  
Tower Sheikh Zayed Road  
Dubai, UAE

### CADAC ITALY

Brunner SRL/GMBH  
via Buozzi, 8  
39100 Bolzano (Italy)  
Tel: +39 0471 542900  
Email: info@brunner.it  
www.brunnerinternational.com

### CADAC SOUTH EAST EUROPE

Bulevar oslobodjenja 285  
Tel: +381 11 339 2700  
Email: sinisaj@cadac.rs  
www.cadac.rs