Grillrost auf Ständer 85,5 x 60 cm



Artikelnummer: 3005
Verfügbarkeit: Auf Lager

Preis: ~~189.10€~~ 158.60€

Netto: ~~155.00€~~ 130.00€

Beschreibung

Herstellung professioneller Gitter für Grills und Kamine. SLO Produkt, entwickelt in Zusammenarbeit mit renommierten Gastronomen und Grillmeistern.

GRILLROST AUF STÄNDER MIT 3 HÖHEN

Auf Lager:

- 65,5 x 40 cm (9,7 kg)
- 75,5 x 50 cm (12,2 kg)
- 85,5 x 60 cm (15,5 kg)
- oder nach Bestellung

Zusätzlich zum Gitter erhalten Sie einen abnehmbaren Griff zum Bewegen/Heben des Gitters kostenlos dazu. Der Griff wird nur bei Bedarf am Gitter befestigt, sodass er sich während des Grillens nicht aufheizt und nicht im Weg ist.

Weitere Daten:

- Ständerhöhe: 20 cm
- Höhenabstände: 10, 15 und 20 cm

ZUSÄTZLICHE OPTIONEN:

Zusätzliche Platte für das Gitter - optional können Sie eine zusätzliche Platte für das Gitter wählen, die Sie einfach auf einen Teil des Gitters legen. Die Plattengröße beträgt etwa 1/3 der Gittergröße. Geeignet für das Grillen von Gemüse, bestimmten Fischarten, Tintenfischen usw. (Bild 3)

Zusätzliche Platte für den Ständer - Sie können auch eine zusätzliche Platte für den Ständer wählen, die eigenständig auf den Ständer gelegt wird. Die Platte ist geeignet für das Grillen von Gemüse, bestimmten Fischarten, Tintenfischen usw. (Bild 4)

GRILLROST

Die Gitter bestehen aus vollen 6-mm-Stäben mit einem Abstand von 8 mm. Diese Gitterkonstruktion ist ideal für das Grillen aller Arten von Lebensmitteln, da dünnere und weiter auseinanderliegende Stäbe das Essen austrocknen und seine Saftigkeit verlieren lassen.

Das Gitterdesign ermöglicht eine einfache Reinigung, da die Stäbe drehbar befestigt sind. Die Stäbe sind zudem flexibel, was bedeutet, dass sie sich bei Temperaturänderungen (Hitze) innerhalb des Rahmens ausdehnen können, sodass sich das Gitter nicht verzieht.

Blankgezogener Stahl ist sehr gut zum Grillen geeignet, da im Vergleich zu Edelstahl weniger oder gar kein Essen haften bleibt und das Material keine Säure in die Lebensmittel abgibt, wie es bei Edelstahl durch die Freisetzung von Chrom und Nickel der Fall ist.

Ein Gitter aus blankgezogenem Stahl rostet nicht, wenn es mit Speiseöl gereinigt und nicht im Regen oder bei übermäßiger Feuchtigkeit belassen wird. Die Pflege ist ähnlich wie bei Gusseisenplatten, Sač-Öfen oder Platten aus Baustahl. Es wird auch aus hygienischen Gründen empfohlen, das Gitter im Innenbereich aufzubewahren.

Reinigung mit einem Haushaltsschwamm oder einer Grillbürste und Speiseöl. Die Reinigung ist am einfachsten nach dem Grillen, solange das Gitter noch warm ist. Geben Sie etwas Speiseöl auf die Grillbürste und schrubben Sie. Für eine feinere Reinigung können Sie das Gitter anschließend mit Papiertüchern abwischen. Wiederholen Sie diesen Vorgang vor dem nächsten Grillen, wenn das Gitter erhitzt ist.

Ein abnehmbarer Griff zum Anheben des Gitters ist im Lieferumfang enthalten.

Toleranz der Ständermaße (+/- 3 mm).

Die angegebenen Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer. Die Preise gelten für Gitter aus blankgezogenem Stahl.

Gebrauchsanweisung für Holzkohlegrills und Grillroste
ERSTE VERWENDUNG UND ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN

Die erste Verwendung des Grills sollte schrittweise erfolgen – verwenden Sie weniger als üblich. Für die Vorbereitung der Glut empfehlen wir folgendes Verfahren: Nehmen Sie die Holzkohle per Hand aus dem Beutel und legen Sie sie auf den Boden des Grills. Schütten Sie sie nicht direkt aus dem Beutel in den Grill, da dabei auch Staub hineingelangt, der später Probleme verursachen kann. Zerkleinern Sie die Holzkohle im Grill mit einem Rechen auf die passende Größe (zum Beispiel etwa 5 cm) und stapeln Sie sie zu einem Haufen. Zünden Sie dann eine Stelle an der Spitze des Haufens an. Dies kann mit einem Gasbrenner, einem Grillanzünder oder einer minimalen Menge von Holzspänen (z.B. Fichtenspänen) erfolgen. Ziel ist es, nur einen Punkt zu entzünden und dann die Holzkohle von selbst durchglühen zu lassen. Die Holzkohle ist bereit, wenn sie vollständig durchgeglüht ist (auch das Innere des Haufens). Dann verteilen Sie die Holzkohle auf dem Boden des Grills.
Die Menge der Holzkohle sollte mäßig sein – genug, um den Boden zu bedecken, aber trotzdem so viel, dass zwischen den Kohlen kein Raum (Luft) ist. Die Holzkohle muss dicht aneinanderliegen, sonst kann sie ausgehen. Wichtig ist auch die Qualität der Holzkohle. Achten Sie darauf, dass die Holzkohle richtig gelagert wird (bei möglichst geringer Feuchtigkeit).

Für fortgeschrittene Benutzer und längere Grillzeiten empfehlen wir, eine etwas größere Menge Holzkohle auf einem Haufen zu entzünden und dann über die Feuerstelle zu verteilen. Drücken Sie sie dann mit einem Rechen zusammen, um die Luft zu verdrängen, und bedecken Sie sie bei Bedarf mit einer dünnen Schicht Asche, die von früheren Grilldurchgängen übriggeblieben ist. Dadurch wird die anfangs sehr hohe Temperatur neutralisiert und die Holzkohle hält wesentlich länger. Bei Bedarf (wenn die Temperatur zu sinken beginnt) können Sie die Asche leicht von der Oberfläche der Holzkohle abkratzen oder sie hier und da mit einem Rechen leicht durchstechen, damit die Holzkohle wieder Luft bekommt. Für diese Methode benötigen Sie etwas mehr Erfahrung, aber sie ist sehr nützlich, da Sie damit bei ausreichender Menge Holzkohle den ganzen Tag grillen können, ohne neue Holzkohle nachzulegen. Natürlich muss die Holzkohle von guter Qualität sein.

Holzkohlegrills sind mit hitzebeständiger Farbe beschichtet, die etwa 250°C benötigt, um auszuhärten. In der Praxis bedeutet dies, dass der Lack bei der ersten Verwendung einen Geruch entwickeln kann, danach jedoch aushärtet und nicht mehr riecht. Ein möglicher Geruch bei der ersten Verwendung hat keinen Einfluss auf das Essen.
Anweisungen zur Pflege und Reinigung von Grillrosten oder Grillplatten

Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie den Rost oder die Platte mit Papiertüchern und Speiseöl. Dann setzen Sie den Rost oder die Platte während der Vorbereitung der Glut auf den Grill, damit er/sie sich erwärmt. Unmittelbar bevor Sie das Essen auf den erhitzten Rost oder die Platte legen, fetten Sie ihn/sie erneut gut mit Speiseöl ein.
Nach dem Grillen, solange der Rost oder die Platte noch warm ist, reinigen und fetten Sie ihn/sie mit Speiseöl. Die Reinigung des Rosts oder der Platte ist am einfachsten mit einem Grillgitter oder einer Grillbürste, auf die Sie Speiseöl tropfen. Dies hilft, Speisereste zu entfernen, und die Ölschicht schützt den Rost oder die Platte besser vor Korrosion. Schließlich können Sie ihn/sie noch zusätzlich mit in Speiseöl getränkten Papiertüchern abwischen.
Bei jedem weiteren Gebrauch ist das Verfahren dasselbe, und den Rost oder die Platte fetten Sie immer unmittelbar vor dem Grillen mit Speiseöl ein.

AUFBEWAHRUNG VON HOLZKOHLEGRILLS, ROSTEN UND PLATTEN

Lassen Sie Grills, Roste aus blankgezogenem Stahl und Platten nicht ungeschützt den Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Feuchtigkeit)

ausgesetzt. Es wird auch nicht empfohlen, sie in feuchten Räumen oder in Folie verpackt zu lagern.
Wenn die Anweisungen befolgt werden, tritt kein Rost auf.

Product Gallery



















