

Grillrost auf einem Ständer 65,5 x 40 cm

Artikelnummer: 3003
Verfügbarkeit: Auf Lager



Preis: ~~152.50€~~ 122.00€

Netto: ~~125.00€~~ 100.00€



Beschreibung

ROST AUF EINEM STÄNDER MIT 3 HÖHEN!

Professionelle Roste auf Ständern, für Kamine/Grills. Ab Lager oder maßgefertigt!

Zusätzlich zum Rost erhalten Sie kostenlos einen abnehmbaren Halter zur Umstellung/Anheben des Rostes. Den Halter können Sie auf den Rost aufsetzen, wenn das nötig ist, daher heizt er sich beim Braten nicht auf und steht Ihnen nicht im Wege.

ROST

Die Roste sind aus vollen Stäben mit 6 mm Durchmesser und einem Abstand von 8 mm zwischen den Stäben hergestellt. Ein solches Rostdesign ist ideal für das Raten aller Arten von Lebensmitteln geeignet, da die Lebensmittel bei dünneren und beabstandeten Stäben austrocknen und ihre Saftigkeit verlieren.

Die Ausführung der Roste erleichtert die Reinigung - die Stäbe sind eingespannt, sie haben genug Platz, was bedeutet, dass sie sich bei

Temperaturänderungen (Wärme) innerhalb des Rahmens ausdehnen können und der Rost sich nicht verbiegt.

Sie können aus den folgenden Materialien wählen;

- Blankstahl (empfohlen)
- Edelstahl

Blankstahl eignet sich besser zum Braten, weil Lebensmittel weniger oder nicht haften bleibt und das Material keine Säure an die Lebensmittel freisetzt, was bei Edelstahl vorkommt.

Der Rost aus Blankstahl rostet nicht, wenn er mit Speiseöl gereinigt und weder Regen noch übermäßiger Feuchtigkeit ausgesetzt wird. Jedoch ist aus hygienischen Gründen empfohlen, den Rost im Inneren aufzubewahren.

Reinigung mit Stahlschwamm und Speiseöl.

Im Lieferumfang auch eine abnehmbare Halterung zum Anheben des Rosts.

Die genannten Preise verstehen sich ohne MwSt! Die Preise gelten für Roste aus Blankstahl.

Bedienungsanleitung
Bedienungsanleitung

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR HOLZKOHLEGRILLS UND ROSTE ZUM BRATEN

ERSTER GEBRAUCH UND ANLEITUNG ZUM VERBRENNEN

- Der erste Gebrauch eines Grills sollte schrittweise erfolgen - man sollte ein kleineres Feuer machen. Zur Vorbereitung der Glut verwenden wir Zeitungspapier und Nadelholz. Sobald Glut entsteht, wird die Holzkohle einzeln hinzugefügt (wir schütten

die Holzkohle nicht direkt aus dem Sack, das durch den Staub die Glut erstickt).

Holzkohle ist bereit, wenn sie grau ist. Größere Holzkohlenteile können mit dem Schürhaken fragmentiert werden.

Die Menge an Holzkohle sollte moderat sein - nur genug, damit der Boden bedeckt ist. Eine übermäßige Menge Holzkohle kann den Grill verbiegen.

- Holzkohlegrills werden mit einer temperaturbeständigen Farbe gefärbt, deren Aushärtung etwa 250°C erfordert. In der Praxis bedeutet dies, dass man die Farbe beim ersten Gebrauch riecht, danach härtet sich die Farbe aus und man riecht sie nicht mehr. Ein Geruch beim ersten Gebrauch hat an die Lebensmittel keinen Einfluss. Vor dem ersten Gebrauch können auf dem Grill wegen der noch nicht ausgehärteten Farbe Spuren von Händen sichtbar sein, da die Farbe bis zum ersten Gebrauch noch ein wenig weich ist.

HINWEISE FÜR DIE WARTUNG UND REINIGUNG DES GRILLROSTES

- Reinigen Sie den Rost vor dem ersten Gebrauch mit Papiertüchern und Speiseöl. Während der Vorbereitung der Glut setzen wir den Rost auf den Grill aufgesetzt, damit die Flammen den Rost erwärmen. Kurz vor dem Auflegen von Lebensmitteln auf den erhitzten Rost fetten wir den Rost erneut mit Speiseöl ein.
- Nach dem Braten reinigen wir den noch warmen Rost und schmieren ihn mit Speiseöl. Der Rost ist am einfachsten zu Reinigen, wenn wir mit den Zangen für das Wenden der Lebensmittel einen Stahlschwamm greifen, auf den Speiseöl gießen und den Rost bürsten. Dann greifen wir mit den Zangen ein Papiertuch, auf das wir auch Speiseöl auftragen und den Rost fein reinigen. Dadurch werden Speisereste entfernt, und der Rost ist durch die Anwendung von Speiseöl besser vor Korrosion geschützt. Bei jeder weiteren Verwendung ist das Verfahren das gleiche und der Rost wird unmittelbar vor dem Braten mit Speiseöl geschmiert.

LAGERUNG VON HOLZKOHLTEGRILLS UND ROSTEN

- Grills und Roste aus Blankstahl dürfen keinen Witterungsbedingungen (Regen, Schnee, Feuchtigkeit) ausgesetzt werden. Es wird auch nicht empfohlen, sie in geschlossenen feuchten Bereichen oder in Folie zu lagern.

Wenn die Anweisungen befolgt werden, kommt es zu keinen Rosten.

Product Gallery



 IKI-PRO



 IKI-PRO



 IKI-PRO



 IKI-PRO



 IKI-PRO



 IKI-PRO



 IKI-PRO



 IKI-PRO



 IKI-PRO