Holzkohlegrill 60x40

Artikelnummer: 1004
Verfügbarkeit: Auf Lager

Preis: ~~231.80€~~ 195.20€

Netto: ~~190.00€~~ 160.00€

Beschreibung
SLO Produkt! Holzkohlegrills in professioneller Ausführung, entwickelt auf Grundlage jahrelanger Erfahrung, in Zusammenarbeit mit renommierten Gastronomen und Grillmeistern.

GRILL

Abmessungen: 60 x 40 cm

Höhenverstellung – teleskopische Beine
zusammenklappbar
massive Konstruktion, zusätzliche Verstärkungen
zwei Gitterpositionen
Griffe
Griff zum Bewegen des Gitters
optionales Zubehör (Deckel, Ablagen, Räder, Vollplatte, weiteres Zubehör)
Erstklassige Verarbeitung, entwickelt für optimale Grilltemperatur.

Gewicht: 22,5 kg

GITTER

Die Gitter bestehen aus vollen 6-mm-Stäben mit einem Abstand von 8 mm. Diese Art von Gitter ist ideal zum Grillen aller Arten von

Lebensmitteln, da bei dünneren und weiter auseinanderliegenden Gittern das Essen austrocknet und seine Saftigkeit verliert.

Das Gitterdesign ermöglicht eine einfachere Reinigung – die Stäbe sind flexibel befestigt, sodass sie sich bei Temperaturänderungen (Hitze) innerhalb des Rahmens ausdehnen können, wodurch das Gitter bei normalem Gebrauch nicht verzieht.

Sie können zwischen folgenden Materialien wählen;

blankgezogenem Stahl (empfohlen)
Edelstahl
Blankgezogener Stahl ist besser zum Grillen geeignet, da Lebensmittel weniger oder gar nicht haften bleiben, und das Material gibt keine Säure an die Lebensmittel ab, wie es bei Edelstahlsieben der Fall ist.

Blankgezogene Stahlsiebe rosten nicht, wenn sie mit Speiseöl gereinigt und nicht im Regen oder bei übermäßiger Feuchtigkeit gelassen werden. Die Wartung ist ähnlich wie bei Gusseisenplatten, Sač-Öfen oder Platten aus Baustahl. Auch aus hygienischen Gründen wird empfohlen, das Gitter im Innenbereich aufzubewahren.

Reinigen Sie das Gitter 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.

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 Lebensmitteln 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 der 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 Netz 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 HOLZKOHLEGRILLS 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
SLOVENSKI PROIZVAJALEC

IKI-PRO
SLOVENSKI PROIZVAJALEC

IKI-PRO
SLOVENSKI PROIZVAJALEC