Holzkohlegrill "Leskovac" 80 x 40 cm



Artikelnummer: 1008
Verfügbarkeit: Auf Lager

Preis: ~~268.40€~~ 231.80€

Netto: ~~220.00€~~ 190.00€

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

GRILL

Abmessungen: 80x40 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)
Gewicht: 31,4 kg

BESCHREIBUNG:

Der Grill enthält ein Gitter aus quadratischen Vollstäben 8 x 8 mm (sogenanntes "Leskovac Gitter").

KLICKEN SIE AUF DEN BUTTON „ANLEITUNG“

Unterschied zwischen dem „Holzkohlegrill“ und dem „Leskovac Holzkohlegrill“

Der Unterschied zwischen den genannten Grills liegt nur in der Art des Gitters:

Der „Holzkohlegrill“ hat ein Gitter aus blankgezogenen, runden Stäben mit einem Durchmesser von 6 mm.

Der „Leskovac Holzkohlegrill“ hat ein Gitter aus quadratischen Stäben mit den Maßen 8 x 8 mm.

In beiden Fällen beträgt der Abstand zwischen den Stäben 8 mm.

Beide Gitter sind fast ohne sichtbare Unterschiede. Die einzigen kleinen Unterschiede sind:

- Beim Grillen von Fisch ist das blankgezogene Stahlgitter (Holzkohlegrill) besser geeignet, da das Essen weniger haftet.

- Das Leskovac-Gitter aus 8x8 mm Stäben (Leskovac Holzkohlegrill) ist besser für das Grillen von Steaks geeignet.

Die angegebenen Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer!

Optionale Zusatzteile:

https://www.iki-pro.si/zar-oprema

- Grillrechen
- Grillräder
- Grilldeckel
- Grillplatte
- Grillablagen
- ...

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



IKI-PRO
SLOVENSKI PROIZVAJALEC





IKI-PRO
SLOVENSKI PROIZVAJALEC



