

Holzkohlegrill TOP MASTER 120 x 70



Artikelnummer: 1024
Verfügbarkeit: Anfrage absenden

Preis: 1159.00€

Netto: 950.00€

Beschreibung GRILL TOP MASTER

Top Profi-Holzkohlegrill TOP MASTER 120 x 70 cm!

Der Grill wird unter anderem auch vom MASTERCHEF SLOVENIA 2016 Darko Klemen verwendet!

- Abmessungen:
- Breite: 120 cm
- Tiefe: 70 cm
- Höhe: 90 cm
- MAßANFERTIGUNG MÖGLICH

BESCHREIBUNG:

Profi-Grill, extrem massive Konstruktion (ca. 150 kg), enthält 2 geteilte Roste, die aus quadratischen Füllstäben 8 x 8 mm oder einem Rost aus Blankstahl mit 6 mm Durchmesser (nach Wahl) bestehen. Unten ist ein Regal für Aufbewahrung. Der Grill ist allseitig mit Blech ummantelt und auf der Vorderseite befinden sich zweiflügelige Türen. Durch die Möglichkeit, eine Trennwand in der Mitte des Feuerraums einzulegen, können nur 1/2 des Grills oder der gesamte Grill verwendet werden und somit bietet der Grill die Möglichkeit, verschiedene Lebensmittel bei unterschiedlichen Temperaturen zu braten oder die Trennwand

kann einfach entfernt und der gesamte Feuerraum verwendet werden. Zusammen mit der dazugehörigen Ausrüstung, Halter zum Anheben von Rosten, Schürhaken, abnehmbare Trennwand.

Im Preis inbegriffen ist der gesamte Holzkohlegrill mit der dazugehörigen Ausrüstung und einem Paar Rosten nach Ihrer Wahl.
Optional:

- ein zusätzliches Paar Rosten (2 Rosten aus Blankstahl mit 6 mm Durchmesser aus quadratischen Stäben, 8 x 8 mm): 150,00 EUR
- Boden mit Schamotte bedeckt: 100,00 EUR

Die genannten Preise verstehen sich ohne MwSt!

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 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.



 IKI-PRO



 IKI-PRO



 IKI-PRO



 IKI-PRO



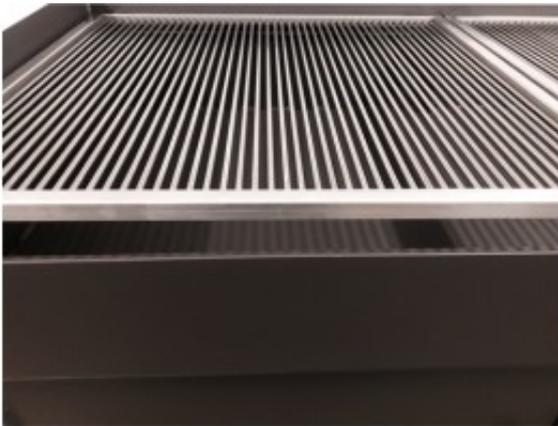
 IKI-PRO



 IKI-PRO



 IKI-PRO



 IKI-PRO



 IKI-PRO



 IKI-PRO



 IKI-PRO



 IKI-PRO