Kamineinsatz 85 x 50 oder nach Maß



Artikelnummer: 2002
Verfügbarkeit: 3 - 7 days

Preis: 292.80€

Netto: 240.00€

Beschreibung
Herstellung von maßgefertigten Kamineinsätzen. Feuerstellen mit fast unbegrenzter Lebensdauer, Einsätze sind praktisch, da sie aus dem Kamin entfernt und die Asche leicht entleert werden kann.

Die wichtigsten Vorteile liegen auch in der Grillmethode selbst, da äußere Einflüsse die Wärme nicht ableiten.

Gewicht: 28,6 kg

ROST

Roste bestehen aus massiven fi 6 mm Stäben mit einem Abstand von 8 mm zwischen ihnen. Diese Ausführung ist ideal zum Grillen aller Arten von Lebensmitteln, da bei Rosten aus dünneren und weiter auseinander liegenden Stäben die Speisen austrocknen und ihre Saftigkeit verlieren.

Das Design ermöglicht eine einfachere Reinigung – die Stäbe sind flexibel befestigt, sodass sie sich bei Temperaturänderungen (Hitze) ausdehnen können, was ein Verziehen bei normalem Gebrauch verhindert.

Sie können zwischen folgenden Materialien wählen:

hellgezogenes Stahl (empfohlen)
Edelstahl
Hellgezogenes Stahl ist besser zum Grillen geeignet, da Lebensmittel weniger oder gar nicht haften, und das Material gibt keine Säuren an die Lebensmittel ab, im Gegensatz zu Edelstahlrosten.

Ein Rost aus hellgezogenem Stahl rostet nicht, wenn er mit Speiseöl gereinigt und nicht im Regen oder bei übermäßiger Feuchtigkeit gelassen wird. Die Pflege ähnelt der von Gusseisenplatten, Dutch Ovens oder Stahlplatten. Es wird auch aus hygienischen Gründen empfohlen, den Rost im Innenbereich aufzubewahren.

Reinigung mit einem Haushaltsschwamm oder einer Grillbürste und Speiseöl. Die Reinigung ist am einfachsten nach dem Grillen, solange der Rost noch warm ist. Beträufeln Sie die Grillbürste mit Speiseöl und reinigen Sie den Rost. Für ein feineres Finish wischen Sie ihn mit Papiertüchern ab. Wiederholen Sie den Vorgang vor dem nächsten Gebrauch, wenn der Rost bereits aufgeheizt ist.

Ein abnehmbarer Griff zum Heben des Rosts ist im Lieferumfang enthalten.

KLICKEN SIE AUF DEN BUTTON "ANLEITUNG"

Die angegebenen Preise verstehen sich ohne MwSt!

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 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







