

Grillroste/Grillplatten by Grill²Chill

Sicherheits-/ Gebrauchs-/ Reinigungs-/ & Pflegeanleitung

Sicherheitsanleitung:

Bei unserem Grillrost / Grillplatte handelt es sich um eine massive und mehrere Kilo schwere Stahlplatte, die durchaus eine Gefahr im Bereich Gewicht und Resthitze darstellen kann.

Hierbei gilt es Folgendes zu beachten:

- Bitte tragen Sie immer stabiles Schuhwerk, wenn Sie unsere Grillroste / Grillplatten aktiv nutzen, um Verletzungen durch einen eventuell herunterfallenden Grillrost / Grillplatte zu vermeiden.
- Im Eigeninteresse sollte das Verbrennungsrisiko auf ein absolutes Minimum reduziert und im Idealfall komplett vermieden werden. Heißer Stahl sieht optisch wie kalter Stahl aus. Es dauert seine Zeit bis der Grillrost / Grillplatte nach seinem Einsatz erkaltet ist, bis dahin ist äußerste Vorsicht walten zu lassen. Wir empfehlen diesen sich mindestens 1 Stunde auskühlen zu lassen und mit Topflappen bzw. Hitzeschutzhandschuhen etc. zu arbeiten.

Gebrauchsanleitung + erste Anwendung:

• Vor der ersten Inbetriebnahme:

• Der Grillrost / die Grillplatte sollte vor dem ersten Gebrauch ordentlich mit Wasser abgespült werden, um alle Verunreinigungen die ggf. während der Produktion (Schneidrückstände etc.), dem Verpacken und des Transportes entstanden sind, zu entfernen. Alle Grill²ChillEdelstahl Produkte kann man von Hand abspülen, sind aber auch spülmaschinentauglich.

• Einmaliges Einbrennen der Grillroste/Grillplatten: Es ist wichtig und somit auch ein Muss, dass alle Grill²Chill Roste und Platten vor dem ersten Kontakt mit dem Grillgut vernünftig eingebrannt werden.

• Hierzu gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

• Grillrost/Grillplatte in kaltem Zustand mit handelsüblichem Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl/Rapsöl etc.) einreiben oder bestreichen. Dann den Gasgrill einschalten und im 5 Minuten Rhythmus über insgesamt ca. 15 Minuten die Temperatur bis auf die höchste Stufe erhöhen. Danach abkühlen lassen und den Rost/Grillplatte mit einer Edelstahl- oder Messingbürste, optional einem Edelstahlgrillschaber gründlich reinigen. Der Edelstahl hat sich dunkler verfärbt, dies ist ein völlig normaler Vorgang, es hat sich die sogenannte Grundpatina auf dem Edelstahl gebildet. Diese Patina ist sehr wichtig und wird sich im Laufe des Grillrostlebens weiter aufbauen. weil dadurch das Anhaften des Grillgutes verhindert wird und Sie somit ein optimales Grillerlebnis haben.

• **Bitte beachten:** Es ist also nicht sinnvoll nach jedem Grillrosteinsatz den Edelstahl zu putzen, bis er blitzt und blinkt.

Empfehlung vor jedem Grillen:

Wir empfehlen den Edelstahlrost/Grillplatte vor jeder Benutzung mit Speiseöl leicht einzuölen, dies verhindert die Anhaftung von Steak & Co. und erleichtert nach dem Grillevent die Reinigung, da deutlich weniger Grillgutrückstände am Rost haften bleiben.

Reinigungs- und Pflegehinweise nach jedem Grillen:

Um optimale Reinigungsergebnisse zu erzielen, sollte man den/die Grillrost/ Grillplatte mit einer Edelstahlbürste (keine normale Stahlbürste wegen Rostgefahr), einer Messingbürste oder einem Edelstahlgrillschaber/Spachtel reinigen. Optional ist es möglich den/die Grillrost/Grillplatte erst einige Stunden vor der Reinigung einzuweichen und anschließend abzubürsten. Der/die Grillrost/Grillplatte ist spülmaschinengeeignet und kann bei extremen Verschmutzungen auch mit einem Hochdruckreiniger abgedampft werden. Weiterhin ist es sinnvoll die Grillroste/die Grillplatte alle paar Einsätze zu wenden und beidseitig freizubrennen. Die gewünschte und optisch ansprechende Patina, welche sich durch die Oberflächenverfärbung auf dem Edelstahl ergibt, entsteht im Laufe der Zeit quasi automatisch und verleiht dem/der Edelstahl Grillrost/Grillplatte erst das gewisse Etwas.

Guten Appetit wünscht Grill²Chill

(Stand September 2024)

Grill²Chill Inhaber Frank Fischer • Hölderlinstraße 10 • 69221 Dossenheim
Telefon: 06221/7352321 • E-Mail: info@grill2chill.de • Internet: www.grill2chill.de

