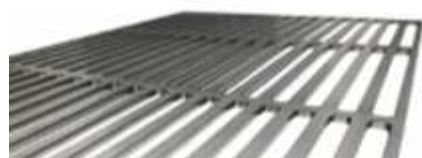
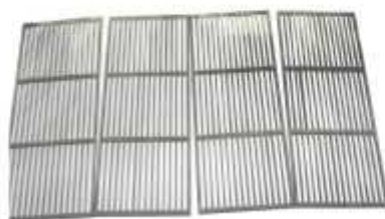





Grill2Chill



High Tech Grillroste aus Edelstahl
" Made in Germany "



Datenblatt Edelstahl Grillrost

Modell:	Grill2Chill Edelstahl Grillrost für CHAR-BROIL PROFESSIONAL 3400 S + B + B3 + PRO S3 + 3500 Black Edition
Abbildung:	
Maße:	Abstand Strebe zu Strebe nur 10 mm, Breite der Streben 8 mm, 5 - 5,2 mm Materialstärke, zweiteilig
Gewicht:	ca. 5,4 KG
Material:	<p>Grill2Chill Edelstahl Grillroste und Grillplatten werden aus hochwertigem, lebensmittelechtem deutschen ThyssenKrupp Edelstahl V2A (1.4301) in 5 bis 5,2 mm Materialstärke gefertigt. Unter Hitzeeinwirkung deutlich formstabiler und wertiger wie vergleichbare Edelstahlroste mit nur 4 mm Stärke. Unsere Edelstahl Grillroste und Grillplatten können mit bis zu 40 % mehr Gewicht als 4 mm Varianten aufwarten, was zusätzlich eine wesentlich bessere Hitzespeicherung, bei gleichzeitig geringer Aufheizphase gewährleistet. Hochwertig verarbeitete Varianten, ohne Oberflächenbearbeitung.</p> <p>Ersetzen Sie Ihren alten Grillrost/Grillplatte durch eine Edelstahlkombination, bestehend aus fast unzerstörbarem, nichtrostendem, hochwertigem V2A Edelstahl Hightech Grillrost/Grillplatte von Grill2Chill.</p> <p>Der V2A Stahl wird sich naturbedingt unter extremer Hitze und Witterungseinflüssen im Laufe der Zeit verfärben, dies ist völlig normal und beeinflusst weder den Stahl, noch das Grillgut auf negative Art und Weise.</p>
Hinweise:	<i>Vor der ersten Inbetriebnahme:</i> Der Grillrost / die Grillplatte sollte vor dem ersten Gebrauch ordentlich mit Wasser abgespült werden, um alle Verunreinigungen die ggf. während der Produktion (Schneidruckstände etc.), dem Verpacken und des

Transportes entstanden sind, zu entfernen. Alle Grill2Chill Edelstahl 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/Plancha 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 wie am Anfang.

Empfehlung vor jedem Grillen: wir empfehlen den Edelstahlrost/Plancha 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 spülmaschineneeignet und kann bei extremen Verschmutzungen auch mit einem Hochdruckreiniger abgedampft werden. 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.

Der V2A Stahl wird sich naturbedingt unter extremer Hitze und Witterungseinflüssen im Laufe der Zeit verfärben, dies ist völlig normal und beeinflusst weder den Stahl, noch das Grillgut auf negative Art und Weise.

Bitte beachten Sie: Es handelt sich bei unseren Edelstahl Grillroste und Grillplatten **NICHT** um Original CHAR-BROIL Produkte, jedoch passen diese absolut massgenau auf die aufgeführten Grills.

© Texte und Bilder sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit schriftlicher Zustimmung von **Grill2Chill** verwendet werden.

Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt, sind dennoch ohne Gewähr.

Grill2Chill

Inhaber Frank Fischer • Hölderlinstr.10 • 69221 Dossenheim
Telefon: 06221/7352321 • Email: kontakt@grill2chill.de • Internet: www.grill2chill.de