

Sicherheits- und Pflegehinweise

Lesen Sie diese Hinweise bitte vor dem ersten Gebrauch Ihres INOX-Grill gut durch

- Wählen Sie zuerst einen sicheren Standplatz für Ihren INOX-Grill
- Verwenden Sie keine flüssigen und gefährlichen Hilfsmittel wie Benzin, Spiritus etc. Das ist nicht nötig, denn konstruktionsbedingt reichen Ihnen 2-3 Trocken-Kohleanzünder.
- Um schnelle Grillbereitschaft zu erreichen, ist bei Inbetriebnahme darauf zu achten, dass die Trennbleche eingehängt und die Aschenlade in der untersten Position ist. Nur dadurch entsteht der beschleunigende Kamineffekt.
- Dann legen Sie 2-3 handelsübliche trockene Grillanzünder in den Kohlekorb und füllen diesen bis max. ½ Höhe mit trockener Holzkohle oder Briketts auf - ein Tipp: qualitativ gute Holzkohle ist z. B. „der Sommerhit“! Vermeiden Sie aber, dass größere Mengen Kohlestaub mit gefüllt werden. Die dadurch verursachte Verdichtung der Kohlestücke verhindert die Sauerstoffzufuhr und beeinträchtigt die Kaminwirkung und somit auch die schnelle Entzündung der Grillkohle.
- Falls Sie eine größere Grillfläche benötigen, so hängen Sie nachdem die Kohle den Glühzustand erreicht hat, mit dem mitgelieferten Haken die Trennbleche aus und lassen sie nach hinten gleiten. Sie können diese jedoch jederzeit wieder unproblematisch mittels des Hakens in die alte Position bringen, um den Kamineffekt wieder herzustellen falls Sie Kohle nachfüllen müssten oder die Temperatur auf die Grillplatte konzentrieren wollen.
- Zur Temperaturregelung und als Überhitzungsschutz dient Ihnen die verstellbare Aschenlade. Durch Heben und Senden dieser erreichen Sie die gewünschte Temperatur. Falls Ihnen die Temperatur zu hoch erscheint, schließen Sie einfach die Aschenlade und nehmen die Grillplatte oder die Schale ab. Die überschüssige Wärme entweicht sofort.
- Kinder sollten selbstverständlich nicht unbeaufsichtigt am Grill hantieren.
- Falls Sie mit Grillkasten und Aschenlade hantieren müssen, verwenden Sie bitte zu Ihrer eigenen Sicherheit Schutzhandschuhe – die Teile werden sehr heiß.
- Vor dem Entleeren der Aschenlade lassen Sie diese erst gut auskühlen
- Verfärbungen oder Wärmedehnung während des Betriebes sind normal und materialbedingt.
- Um unnötige Risiken zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen das marinierte Grillgut vor dem Auflegen mit KÜCHENROLLE GUT ABZUTUPFEN, denn auf die Glut tropfendes ÖL ist leicht entzündlich.
- Damit Sie bei der ersten großen Grillparty gut gerüstet sind, machen Sie vorher ein paar Tests um sich mit der INOX-Grilltechnik vertraut zu machen. So sind Sie der Bewunderung der anderen „Grillexperten“ sicher.

Ein paar Ratschläge zur problemlosen Pflege Ihres Grills:

- Edelstahl ist ein absolut robustes Material. Grobe Krusten entfernen Sie einfach mittels eines Schabers oder einer Spachtel. Den Rest erledigen Sie dann mit einem herkömmlichen Grill-Reinigungsmittel oder Essigessenz, das Sie einwirken lassen und dann mit einer Messingbürste oder Edelstahlwolle, Scheuervlies oder ähnlichem nachputzen. Selbstverständlich können Sie Ihren INOX-Grill mit einem Dampfstrahler pflegen.
- Sie sparen sich Zeit und Mühe beim Reinigen, wenn Sie die Seitenbleche in die Schräge des Grillkastens legen – diese können in Alufolie gewickelt oder so verwendet werden – für die Reinigung sind diese leicht wegzunehmen. Die letzte Neuheit sind die zwei SCHUTZBLECHE MIT HÖHENREGULIERER für Grillplatte und Grillrost!!!
- Legen Sie die ausgekühlte Grillplatte über Nacht in den Rasen. Der anliegende Tau ermöglicht am nächsten Morgen eine leichte Reinigung.
- Den als Zubehör erhältlichen Anstecktisch empfehlen wir trocken zu lagern und gelegentlich mit normalem Pflanzenöl zu behandeln.
- Wenn Sie diesen Pflegetipps folgen, wird Ihnen Ihr INOX-Grill lange Freude bereiten.

Warum verwendet INOX-Grill Edelstahl bei der Herstellung?

Der Chrom-Nickel-Stahl (Werkstoffnummer 1.4301), ist der Sammelbegriff einer Gruppe von 120 nichtrostenden säurebeständigen Stählen. Als Edelstahl oder auch VA bezeichnet, wird er im Bauwesen, Labor, Medizin, Industrie und Lebensmittelbereich in erster Linie dort eingesetzt, wo Korrosionsschutz, Ästhetik und Hygiene im Vordergrund stehen. All diese Eigenschaften vereint der Chrom-Nickel-Stahl wie kein anderes Material. Oberflächenschutz ist überflüssig und der Pflegeaufwand gering. Gewährleistet ist die hohe Korrosionsbeständigkeit durch die Bildung einer Chromoxydschicht im 100stel-mm-Bereich. Diese Schicht erscheint zwar nur sehr dünn, aber sie ist nach mechanischer Beschädigung in der Lage sich ständig neu zu bilden, sodass Rost bei diesem Stahl kein Thema ist. Anflug von Rost tritt nur dann auf, wenn Fremdpartikel terrestrischen Ursprungs (Eisen) bei Oberflächenbeschädigung das Material angreifen können. Dem ist aber mit Schleifen, Polieren, Bürsten oder Beizen leicht entgegenzutreten.