



Grill Super

Mode d'emploi

Ce grill en fonte acier est protégé par un émailage étudié spécialement pour la grillade. Il est recommandé de laver le grill rapidement avec de l'eau tiède et un peu de détergeant avant le premier emploi. Le rincer et frotter ensuite avec un papier légèrement huilé, puis chauffer quelques minutes. Diminuer la chaleur. Le grill est alors prêt à l'emploi.

La fonte acier a d'excellentes propriétés de récupération de chaleur. En conséquence, un surchauffage suite à une température de cuisson trop élevée peut endommager le grill. Une température moyenne est suffisante.

La fonte d'acier convient à toutes les cuisinières (électrique, gaz, induction).

Nettoyage : ne pas utiliser une brosse métallique. Nettoyer le grill encore tiède à l'eau chaude (si nécessaire le tremper dans l'eau 10-15min.), rincer et sécher soigneusement éventuellement sur la plaque électrique à puissance minimale.

Attention : ne jamais mettre le grill sous l'eau froide directement après la grillade, laisser refroidir quelques minutes afin d'éviter un choc thermique.

.....

Gebrauchsanweisung

Diese Grillpfanne ist aus Eisenguss hergestellt und durch eine speziell für das Grillieren geeignete Emaillierung geschützt. Vor dem ersten Gebrauch den Grill mit warmem Wasser und etwas Abwaschmittel spülen. Mit einem mit Speiseöl angefeuchteten Papier leicht abreiben und einige Minuten erhitzen. Die Wärme verringern. Jetzt kann mit dem Grillieren begonnen werden.

Eisenguss hat ausgezeichnete Wärmespeichereigenschaften. Eine Überhitzung durch unnötig hohe Brattemperaturen kann den Grill dauerhaft beschädigen. Eine mittlere Hitze genügt.

Eisengussgrills eignen sich für alle Herdarten (Elektro, Gas, Induktion).

Reinigung: Keine Metallbürste verwenden. Den Grill unter warmem fließendem Wasser reinigen (bei Bedarf 10-15Min. einweichen lassen), ausreiben, spülen und sorgfältig trocknen (z.B. auf der Heizplatte bei minimaler Temperatur).

Achtung: Nie den heißen Grill direkt nach dem Grillieren unter kaltes Wasser stellen. Immer zuerst abkühlen lassen (Gefahr eines Temperaturschocks!).