

## Liebe Kundin, lieber Kunde

Vielen Dank, dass Sie sich für eine unserer Feuerschalen mit Grillring aus Stahl entschieden haben. Damit Ihre Freude lange währt, geben wir Ihnen gerne einige Tipps und Informationen.

### WICHTIG

Ölen Sie den Grillring nach Erhalt umgehend mit Speiseöl (Empfehlung: Rapsöl) leicht ein. Ölen Sie auch die Strips am Deckel ein, damit diese keine Feuchtigkeit aufnehmen können.

### Vor dem ersten Grillplausch

Mit der Hitze senkt sich der innere Ring um ca. 5mm, so läuft das Fett nach innen weg. Sollte der innere Ring sich erhöhen statt senken, müssen Sie den Grillring vor dem nächsten Einsatz umdrehen und neu auf der anderen Seite etwas reinigen, frisch einölen und einheizen.

### Gebrauch

Ölen Sie den Grillring, am besten in warmem Zustand, regelmässig vor und nach dem Grillieren leicht ein. Je öfter Sie dies wiederholen, desto besser. Mit der Zeit entsteht eine Patina, die gegen Korrosion schützt.

Verwenden Sie trockenes und gut gelagertes Hartholz (sehr gut geeignet: Buche), Länge ca. 33cm. Für die Feuerschale brauchen Sie keine Holzkohle. Sie können bereits nach kurzer Zeit mit dem offenen Feuer mit dem Grillieren starten.

### Reinigung

**Grillring:** Für die Reinigung braucht es lediglich Haushaltspapier und einen Spachtel. Um den Ring vor Korrosion zu schützen, genügt es, die Grillfläche mit einfachem Speiseöl einzuölen. Sollten Sie dies einmal vergessen haben, kann der Ring auch mit einem Topfreiniger oder Stahlwatte gereinigt und danach wieder eingeölt werden.

**Pizzaofeneinsatz:** Selbstreinigend – Nach dem Gebrauch die heisse Glut mit der Pizzakelle auf die Schamotten streuen und vor dem nächsten Einsatz abwischen.

### ACHTUNG!

Ihre Feuerschale wird, wie jede andere Feuerstelle, sehr heiss. Bitte lassen Sie diese bis zum vollständigen Erkalten **nie** unbeaufsichtigt, vor allem wenn Kinder und/oder Haustiere anwesend sind.

Damit es keinen Funkenflug geben kann und es in der Feuerschale immer trocken bleibt, empfehlen wir einen Deckel aus Inox.

### Hinweis

Neben Fleisch, Fisch und Gemüse können Sie auch Spiegeleier, Rösti oder Raclette auf dem Stahlring zubereiten. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Ob Sie nun auf dem Ring grillieren oder einfach nur ein Feuer entfachen, die Feuerschale ist in jedem Fall ein echter Hingucker.

Wir wünschen Ihnen viele gesellige Stunden und kulinarische Erfolge.

Ihr Grilland Team