

Anwendungstipps Feuerschale



Schön, dass Sie sich für eine Feuerschale mit Grillring aus Stahl entschieden haben. Gerne geben wir Ihnen Tipps und Informationen zur Bedienung, damit Ihre Freude am Produkt noch gesteigert wird.

WICHTIG

Ölen Sie den Grillring nach Erhalt umgehend mit Speiseöl, wir empfehlen Rapsöl, leicht ein. Und 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. 5 mm, so läuft das Fett nach innen weg. Sollte der Ring sich erhöhen statt senken, müssen Sie den Grillring vor dem nächsten Einsatz umdrehen und neu auf der anderen Seite etwas reinigen, frisch ölen und einheizen.

Gebrauch

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

Verwenden Sie trockenes und gut gelagertes Hartholz, sehr gut geeignet ist Buchenholz, Länge ca. 33 cm. Für die Feuerschale brauchen Sie keine Holzkohle. Sie können bereits nach kurzer Zeit mit dem offenen Feuer mit dem Grillieren beginnen.

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 Schamotte 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 und vieles mehr 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.

Nun kann es los gehen – wir sind sicher, dass Sie viele gefreute Stunden mit Familie und Freunden, kombiniert mit vielfältigen kulinarischen Highlights, geniessen können.

Ihr wieland Team