

Bedienungs- und Nutzungshinweise

MADE IN GERMANY
EuroLux[®]

Qualität:

Die im aufwendigen Hightech-Verfahren versiegelte Grillplatte macht das Bratgeschirr zu einem absoluten hochwertigen Qualitätsprodukt. Garantiert problemlos und damit schnell zu reinigen. Vor dem ersten Gebrauch mit etwas Spülmittel und heißem Wasser reinigen, einmal mit Wasser auskochen – dann kann es auch schon losgehen!



Achtung!

Die integrierten **Silikonfüße** sind **ausschließlich** für den Gebrauch auf **Induktions-Kochfeldern** bestimmt, bei der Verwendung auf anderen Herdarten müssen die Silikonfüße vorher entfernt werden.

Die Grillplatte ist spülmaschinengeeignet, allerdings wird eine Reinigung per Hand empfohlen.

Erhitzen:

Verwenden Sie immer Herdplatten, deren Durchmesser den Boden der Grillplatte entsprechen. Zu große Platten verbrauchen unnötig Energie. Durch die gute Leitfähigkeit der Grillplatte kann eine etwas kleinere Herdplatte auch die Wärme gleichmäßig verteilen.

- Bei einem Gasherd sollte der Durchmesser der Gasflamme nie größer als der Durchmesser des Grillplattenbodens sein
- Die Grillplatte erreicht bereits nach ca. 3 Minuten eine Temperatur von bis zu 300 °C. Reduzieren Sie die Hitze rechtzeitig, um ein gesundes und geschmackvolles Bratergebnis zu erzielen
- Bei hohen Temperaturen verbrennen Speiseöle und Fette sehr schnell und hinterlassen Teerharze auf der Oberfläche, die evtl. nicht mehr entfernt werden können und die gute Antihafteigenschaft beeinträchtigen
- Schalten Sie rechtzeitig auf die gewünschte Heizstufe zurück und geben Sie Ihr Bratgut hinzu

Fette & Öle:

Wählen Sie für Ihre Zubereitung ein Fett oder Öl, das die gewünschte Brattemperatur verträgt. Fette und Öle haben unterschiedliche Hitzestabilität, hier spricht man auch vom Rauchpunkt. Zum Braten empfehlen wir Fette und Öle mit einem hohen Rauchpunkt.

- Palmkernfett bis ca. 220 °C
- Distelöl bis ca. 266 °C
- Sonnenblumen-,
- Soja- und Erdnussöl bis ca. 232 °C
- Kokosfett von ca. 175°C bis 205°C

Diätfette und Margarinen und die meisten kaltgepressten Öle eignen sich nicht zum Braten! Sollte sich das eingesetzte Fett oder Öl entzünden - bitte nicht mit Wasser löschen! Immer einen Deckel bzw. eine Feuerlöschdecke oder einen Schaum-Feuerlöscher verwenden!

Versiegelung:

Die Grillplatten sind robust und strapazierfähig und verfügen über eine kratzfeste Versiegelung. Sollten kleine Kratzspuren an der Oberfläche auftreten, können Sie das Produkt unbedenklich weiterbenutzen. Benutzen Sie Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz, um die Lebensdauer zusätzlich zu verlängern.

Sicherheit:

Die angegossenen Hebegriffe verwenden Sie bitte immer mit Topflappen, da diese aufgrund der guten Wärmeleitfähigkeit heiß werden.

Reinigung:

Für die einfache Reinigung der hochwertigen Versiegelung reicht etwas Spülmittel, heißes Wasser und ein weicher Schwamm oder Bürste aus. Bitte verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder ähnliches. Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie die Grillplatte mit Backofenspray reinigen.

Zubereitungsempfehlungen:

Die vielseitige Grillplatte eignet sich ideal für:

- Fisch
- Fleisch
- Würstchen
- Grillgemüse
- und vieles mehr