

BEDIENUNGSEMPFEHLUNG

Anheizen

- Ofenanzünder, Kleinholz oder Zündstahl

Kochen und Grillen mit Holz

- kleines Feuer
- Flammen sollen mit der Flammenspitze am Topf oder an der Grillplatte anstehen
- kein großes Feuer (Rauchentwicklung)
- kleinen Brennstoff verwenden

Kochen und Grillen mit Holzkohle oder Grillbriketts

- mittelgroßes Feuer (10 – 15 cm über dem Flammrohr)
- 3 bis 4 Stück großstückige Holzkohle auflegen und anglühen lassen
- nun erneut 2 bis 4 Stück Holzkohle oder Grillbriketts nachlegen
- (Grillbriketts halten die Glut länger)
- Nach kurzem Anglühen jetzt den Topf oder die Grillplatte aufsetzen
- auf die Grillplatte etwas Speiseöl geben und mit dem Grillgut verteilen

Reinigung der Grillplatte

- Am besten im warmen Zustand
- Mit dem Deckelheber halten und mit Stahlbürste oder Sand abreiben
- In Spülwasser einlegen oder Zuhause in die Spülmaschine
- Man kann auch Schleifpapier verwenden

Viel Spaß beim Kochen und Grillen....