

Vous avez choisi un produit durable en céramique ignifuge et résistant au feu qui est produit en Allemagne à partir de matières premières 100 % locales.

Actuellement, nous faisons nos barbecues sur une grille et regardons le jus s'égoutter dans le feu, les flammes et la fumée dégager des émissions et la grille du barbecue s'encroûter avec le temps.

L'alternative, c'est notre plat à grillades en céramique. Placez-y un steak et récupérez le délicieux jus. Les gourmands aiment tremper du pain blanc dans le jus de la viande ou le transformer en une délicieuse sauce. Cela permet de maintenir la grille du barbecue propre et d'éviter que des substances nocives ne se retrouvent sur les aliments.

Première utilisation

Lavez le plat à grillades en céramique à l'eau chaude avant la première utilisation.

Propriétés

Le plat à grillades est en céramique anti-allergique, résistant à la flamme et au feu, cuit à plus de 1100 °C et résistant aux changements de température.

Cela le rend très polyvalent. Utilisable à l'intérieur comme à l'extérieur.

Que ce soit directement au-dessus du feu de camp, sur la grille du fumoir, la cuisinière à gaz ou le barbecue à gaz, ainsi que dans le four.

Consignes de sécurité

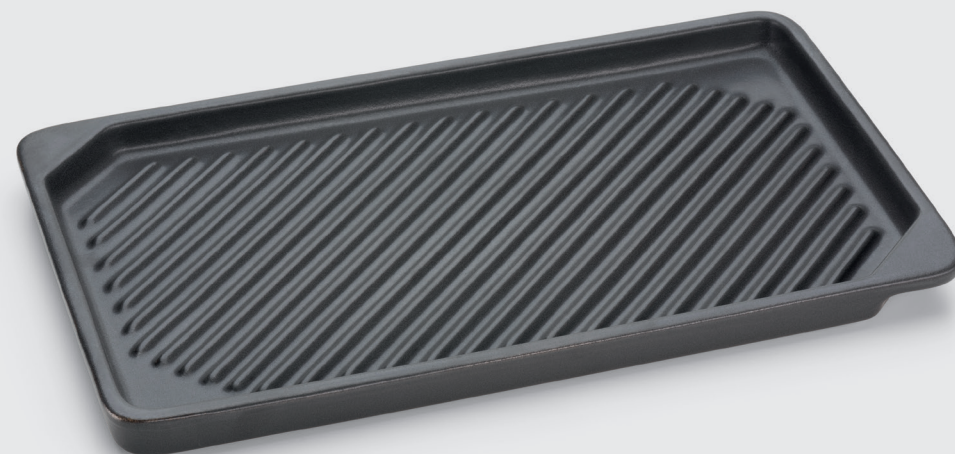
Le plat à grillades peut devenir brûlant. Veuillez toujours utiliser des gants résistants à la chaleur. Placez toujours le plat à grillades sur une surface résistante au feu.

Signes d'usure

lorsqu'il est utilisé au-dessus d'un feu ouvert, le plat à grillades peut présenter des signes d'usure extérieurs qui peuvent rester visibles après le nettoyage. Cette patine naturelle ne constitue pas un motif de réclamation. Si un aliment venait à brûler dans le plat à grillades, il est recommandé de le laisser tremper dans de l'eau avant de le nettoyer, par exemple pendant la nuit.

- Le plat à grillades en céramique peut être lavé au lave-vaisselle
- Convient pour une utilisation au four et sur le barbecue
- Made in Germany

Grillschale Keramik



Anleitung
Instructions
Instructions

Sie haben sich für ein nachhaltiges Produkt aus flamm- und feuerfester Keramik entschieden, das in Deutschland zu 100 % aus heimischen Rohstoffen produziert wird.

Wir grillen auf dem Rost, schauen zu wie Bratensaft ins Feuer tropft, Flammen und Qualm Emissionen freisetzen und der Grillrost mit der Zeit verkrustet.

Die Alternative: unsere Grillschale Keramik für den Rost, um ein Steak aufzulegen und den leckeren Bratensaft aufzufangen. Genießer dicken genussvoll mit Weißbrot den Bratensaft aus der Schale oder zaubern daraus eine leckere Soße. So bleibt der Grillrost sauber und Schadstoffe gelangen nicht auf das Grillgut.

Erstnutzung

Die Grillschale vor Erstgebrauch mit heißem Wasser auswaschen.

Eigenschaften

Die Grillschale ist aus flamm- und feuerfester, antiallergischer Keramik hergestellt, bei über 1.100 °C gebrannt und temperaturwechselbeständig.

Somit ist sie vielseitig einsetzbar, draußen wie drinnen – ob direkt über dem Lagerfeuer, auf dem Grillrost des Smokers, dem Gasherd oder dem Gasgrill sowie im Backofen.

Sicherheitshinweis

Die Grillschale Keramik kann sehr heiß werden. Benutzen Sie daher immer hitzebeständige Handschuhe. Stellen Sie die Grillschale immer auf eine feuerfeste Unterlage.

Gebrauchsspuren

Bei Verwendung über offenem Feuer wird die Grillschale äußerliche Gebrauchsspuren davontragen, die auch nach der Reinigung sichtbar bleiben können. Diese natürliche Patina ist kein Reklamationsgrund. Sollte einmal etwas anbrennen, empfiehlt es sich, vor der Reinigung die Grillschale in Wasser einzuweichen, z. B. über Nacht.

- Grillschale Keramik ist spülmaschinenfest
- Geeignet für den Ofen und auf dem Grill
- Made in Germany

You have chosen a sustainable product made of flame-retardant and fireproof ceramic manufactured in Germany from 100 % domestic raw materials.

These days we barbecue on the grill, watch as juices drip into the fire, flames and fumes release emissions and the grill becomes encrusted over time.

Our ceramic grill tray is the alternative to this. Just put a steak on the grill and catch the delicious juices. Connoisseurs enjoy taking a piece of white bread and dipping it in the juices from the tray or conjuring up a delicious sauce. This helps to keep the grill grid clean and prevents harmful substances from getting onto the food.

First use

Wash the ceramic grill tray in hot water before first use.

Properties

The grill tray is made of flame-retardant and fireproof, hypoallergenic ceramic, fired at over 1,100 °C and resistant to temperature changes. This makes it very versatile. Versatile in use, both outside and inside.

Whether directly over the campfire, on the grill of the smoker, the gas cooker or the gas grill, as well as in the oven.

Safety note

The ceramic grill tray can get very hot. You should therefore always use heatresistant gloves. Always place the grill tray on a fire-proof surface.

Signs of use

If used over an open fire, the grill tray may show external signs of use which may remain visible after cleaning. This natural patina does not constitute a reason for complaint. In the event that something does burn, we recommend soaking the grill tray in water before cleaning, e.g. overnight.

- The ceramic grill tray is suitable for dishwashers
- Suitable for the oven and on the grill
- Made in Germany