

KÜCHENPROFI



BBQ  **HÄHNCHENBRÄTER**
GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG



Vielen Dank für den Kauf eines KÜCHENPROFI-Produktes aus robustem Gusseisen. Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben, beachten Sie bitte nachfolgende wichtige Anwendungs- und Pflegehinweise.

Hinweise zur Anwendung

Um die höchstmögliche Widerstandsfähigkeit zu bieten, ist der Hähnchenbräter gebrauchsfertig vorbehandelt und eingebrannt. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie den Hähnchenbräter einfach nur mit heißem Wasser aus und trocknen diesen vollständig ab.

Setzen Sie den Hähnchenbräter keinen Temperaturschocks aus, d.h. gießen Sie niemals kalte Flüssigkeiten in den heißen Bräter.

Vorsicht: Im Gebrauch wird der Hähnchenbräter sehr heiß. Benutzen Sie daher immer Topflappen, Topfhandschuhe o.ä. und stellen Sie den noch heißen Hähnchenbräter immer auf eine geschützte und hitzebeständige Oberfläche.

Reinigung und Pflege

Im Laufe der Zeit bildet sich am Boden eine Patina (bräunliche Schicht), welche die Brateigenschaften verbessert und leichteres Ablösen der Speisen ermöglicht. Diese natürliche Schicht sollte nicht entfernt werden. Dennoch kann durch die häufige Zubereitung bestimmter, zum Beispiel stark säurehaltiger Speisen, falsche Reinigung oder andere Faktoren diese Patina verloren gehen, so dass die Brateigenschaften beeinträchtigt sein können. Brennen Sie Ihren Hähnchenbräter in diesem Fall einfach erneut ein.

Lassen Sie den Hähnchenbräter vor dem Reinigen immer erst abkühlen. Spülen Sie das Produkt mit warmem Wasser und beseitigen Sie leichte Essensreste mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit Naturborsten. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel.

Um angesetzte Rückstände zu lösen, weichen Sie diese mit heißem Wasser ein. Bei hartnäckigen Speiseresten können Sie 1 Esslöffel Salz mit etwas Wasser im Backofen oder auf dem Grill kurz aufkochen. Danach kann der Hähnchenbräter mühelos gereinigt werden.

Verwenden Sie kein Spülmittel zur Reinigung und reinigen Sie den Hähnchenbräter nicht in der Spülmaschine. Dies entfernt die Patina und kann die Kocheigenschaften auf lange Sicht beeinträchtigen. Daher empfehlen wir die Reinigung von Hand.



Trocknen Sie den Hähnchenbräter vollständig ab. Reiben Sie ihn anschließend mit Speiseöl ein, um Rost zu vermeiden. Verwenden Sie hierzu ausschließlich Speiseöle, die hoch erhitzbar sind.

Stellen Sie den Hähnchenbräter unmittelbar nach dem Einölen, oder wenn dieser nicht vollständig trocken ist, nicht auf schmutzempfindliche Oberflächen.

Bewahren Sie den Hähnchenbräter immer vor Feuchtigkeit geschützt auf.

Der Hähnchenbräter aus Gusseisen ist extrem robust und strapazierfähig. Dennoch können durch Sturz oder Stoß auf harte Oberflächen sowie durch unsachgemäßen Gebrauch Schäden entstehen, welche durch die Garantie nicht abgedeckt sind.

Intensive Reinigung

Bei extrem hartnäckigen Rückständen oder beim Auftreten von Roststellen, entfernen Sie diese mit einer festen Reinigungsbürste ggf. auch aus Draht, oder mit einem Scheuerschwamm in heißem Wasser und mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie den Hähnchenbräter anschließend mit heißem Wasser ab und trocken Sie ihn vollständig ab. Nach der intensiven Reinigung muss der Hähnchenbräter erneut eingebrannt werden.

Einbrennen

Im Laufe des Gebrauchs, abhängig von der Nutzungsintensität, den Aufbewahrungsbedingungen sowie der Zubereitung bestimmter Speisen, ist es erforderlich, den Einbrennvorgang zu wiederholen.

Reiben Sie den Hähnchenbräter vollständig innen und außen mit einem neutralen, hoch erhitzbaren Speiseöl ein.

Stellen Sie den Hähnchenbräter in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen oder Grill und lassen Sie ihn für 1 – 2 Stunden einbrennen. Sorgen Sie während dieser Zeit für ausreichend Belüftung, da eine starke Rauchentwicklung auftreten kann.

Schalten Sie den Backofen oder Grill aus und lassen den Hähnchenbräter vollständig abkühlen.

Reiben Sie den Hähnchenbräter im Anschluss noch einmal mit einem hoch erhitzbaren Speiseöl ein. Der Einbrennvorgang ist abgeschlossen und der Hähnchenbräter wieder einsatzbereit.



Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon / die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

KÜCHENPROFI



BBQ  **CHICKEN ROASTER**
INSTRUCTIONS FOR CLEANING AND CARE



Thank you for purchasing a robust cast iron KÜCHENPROFI product. In order to ensure that you will enjoy your product for many years to come, please observe the following instructions for use and care.

Instructions for use

To provide the highest possible resistance, the chicken roaster is pre-seasoned and burnt-in ready for use. Before the first use, simply rinse the chicken roaster with hot water and dry it completely.

Do not expose the chicken roaster to thermal shocks, i.e. never pour cold liquids into the hot roaster.

Caution: The chicken roaster becomes very hot during use. Therefore, always use oven mitts or similar tools and always place the still hot chicken roaster on a protected and heat resistant surface.

Cleaning and care

Over time, a patina (brownish layer) forms on the bottom on the inside, which improves frying properties and facilitates separation of the food from the cookware. This natural layer should not be removed. Nevertheless, this patina can be lost due to the frequent preparation of certain, for example, highly acidic foods, incorrect cleaning or other factors, so that the frying properties may be impaired. In this case, simply season your chicken roaster again.

Always allow the chicken roaster to cool down before cleaning. Clean the product with warm water only and remove any residue with a soft sponge or dishwashing brush with natural bristles. Do not use any cleaning agents.

To remove adhered residues, add hot water to the cookware and let it soak in to soften them. With stubborn residues, you can cook 1 tablespoon of salt with some water in the oven or on the grill. Then the chicken roaster can be cleaned effortlessly.

Do not use any cleaning agents and do not clean the chicken roaster in the dishwasher. This removes the patina and can diminish the long-term cooking properties. Therefore, we recommend a cleaning by hand.



Dry off the chicken roaster completely. Then rub the chicken roaster with cooking oil to prevent from rust. For this purpose use highly heatable cooking oils only.

Do not put the chicken roaster on easily soiled surfaces after you have just lubricated it or if it is not completely dry.

Always store the chicken roaster protected from moisture.

The chicken roaster made of cast iron is extremely durable and sturdy. However, damage can occur due to dropping or impact on hard surfaces and due to improper use, which is not covered by the warranty.

Intensive cleaning

In the case of extremely stubborn residues or the appearance of rust spots, remove these with a firm cleaning brush, if necessary also made of wire, or with a scouring pad in hot water and with a mild detergent. Then rinse with hot water and dry completely. After intensive cleaning, the chicken roaster must be seasoned again.

Seasoning treatment

In the course of use, depending on the intensity of use, storage conditions as well as the preparation of certain dishes, it is necessary to repeat the seasoning process.

Rub the chicken roaster on the inside and the outside completely with a neutral, highly heatable cooking oil.

Place the chicken roaster in the oven or grill preheated to 180 °C / 356 °F and let it burn in for 1 – 2 hours. Make sure there is sufficient ventilation during this time, as a lot of smoke might be produced.

Turn off the oven or grill and allow the chicken roaster to cool down completely.

Afterwards, rub the chicken roaster again with a highly heatable cooking oil. The seasoning process is finished and the chicken roaster is ready for use again.



Warranty

We cover this appliance with a warranty of 5 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, wilful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim, contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt / invoice is included with the device.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original Germany text remains binding.

KÜCHENPROFI



BBQ  RÔTISSOIRE À POULET
INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



Merci d'avoir choisi un produit KÜCHENPROFI en fonte robuste. Veuillez tenir compte des conseils d'utilisation et d'entretien importants ci-après afin de profiter de votre produit le plus longtemps possible.

Conseils d'utilisation

Pour offrir la plus grande résistance possible, la rôtissoire à poulet est prétraitée et cuite prête à l'emploi. Avant de l'utiliser pour la première fois, il suffit de rincer la rôtissoire à poulet à l'eau chaude et de la sécher complètement.

N'exposez pas la rôtissoire à poulet à des chocs de température, c'est-à-dire ne versez jamais de liquides froids dans la rôtissoire chaude.

Attention : La rôtissoire à poulet peut devenir très chaude durant son utilisation. Par conséquent, utilisez toujours une manique, des gants, etc. et posez toujours la rôtissoire à poulet encore chaude sur une surface protégée et résistante à la chaleur.

Nettoyage et entretien

Au fil du temps, une patine se forme au fond, à l'intérieur du plat (couche brunâtre) ; elle améliore les caractéristiques de cuisson et permet un détachement plus facile des aliments. Cette couche naturelle ne doit pas être retirée. Néanmoins, cette patine peut être perdue par la préparation fréquente de certains aliments, par exemple, des aliments très acides, un nettoyage incorrect ou d'autres facteurs, de sorte que les propriétés de friture peuvent être altérées. Dans ce cas, il suffit de cuire à nouveau votre rôtissoire à poulet.

Laissez toujours la rôtissoire à poulet refroidir avant de la nettoyer. Rincez la rôtissoire à l'eau chaude et éliminez les résidus d'aliments légers à l'aide d'une éponge souple ou d'une brosse à vaisselle en poils naturels. N'utilisez pas de détergents.

Pour détacher des dépôts au fond, versez de l'eau chaude dans la rôtissoire à poulet et laissez-la tremper. En cas de résidus alimentaires tenaces, vous pouvez faire bouillir rapidement un peu d'eau avec 1 cuillère à soupe de sel dans le four ou sur le barbecue. La rôtissoire à poulet peut ensuite être nettoyée facilement.

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de détergents et ne lavez pas la rôtissoire à poulet au lave-vaisselle. Ceci élimine la patine et peut altérer les caractéristiques de cuisson sur le long terme. Nous recommandons donc le nettoyage à la main.



Séchez complètement la rôtissoire à poulet. Puis, frottez-la avec de l'huile de cuisson pour éviter la rouille. N'utilisez que des huiles de cuisson qui peuvent être chauffées à haute température.

Ne placez pas la rôtissoire à poulet sur des surfaces sensibles à la saleté juste après qu'elle a été huilée ou si elle n'est pas complètement sèche.

Gardez toujours la rôtissoire à poulet à l'abri de l'humidité.

La rôtissoire à poulet en fonte est robuste et résistante. Toutefois une chute ou un choc sur des surfaces dures, ainsi qu'une utilisation incorrecte peuvent provoquer des dommages qui ne sont pas couverts par la garantie.

Nettoyage intensif

En cas de résidus extrêmement tenaces ou si des taches de rouille apparaissent, éliminez-les avec une brosse de nettoyage solide, si nécessaire en fil métallique, ou avec un tampon à récurer dans de l'eau chaude et avec un liquide vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau chaude et séchez complètement. Après un nettoyage intensif, la rôtissoire à poulet doit être cuite à nouveau.

Traitement par cuisson

En cours d'utilisation, en fonction de l'intensité de l'utilisation, des conditions de stockage et de la préparation de certains plats, il est nécessaire de répéter le processus de cuisson.

Frottez complètement la rôtissoire à poulet à l'intérieur et à l'extérieur avec une huile de cuisson neutre et résistante à hautes températures.

Placez la rôtissoire à poulet dans le four ou le barbecue préchauffé à 180 °C et laissez-la cuire pendant 1 à 2 heures. Assurez une aération suffisante pendant cette période, car il peut y avoir beaucoup de fumée.

Éteignez le four ou le barbecue et laissez la rôtissoire à poulet refroidir complètement.

Puis frottez à nouveau la rôtissoire à poulet avec une huile de cuisson résistante à hautes températures. Le processus de cuisson est terminé et la rôtissoire à poulet est prête à être utilisée à nouveau.



Garantie

Pour ce produit nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dûs à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de l'appareil est jointe à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Uniquement le texte allemand reste obligatoire.

KÜCHENPROFI



BBQ  **CUOCIPOLLO**

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE



Grazie per aver acquistato un prodotto KÜCHENPROFI di ghisa robusta. Affinché possa trarre la massima soddisfazione dal suo prodotto, qui di seguito le forniamo alcune avvertenze importanti per l'uso e la cura.

Avvertenze sull'uso

Per offrire la massima resistenza possibile, il cuocipollo viene pretrattato e già cotto pronto per l'uso. Prima di usarlo per la prima volta, basta sciacquare il cuocipollo con acqua calda e asciugarlo completamente.

Non esporre il cuocipollo a sbalzi di temperatura, ovvero non versare mai liquidi freddi nel cuocipollo caldo.

Attenzione: Durante l'uso del cuocipollo diventa molto caldo. Pertanto usare sempre presine, guanti da forno o simili e appoggiare sempre il cuocipollo ancora caldo su una superficie protetta e resistente al calore.

Pulizia e cura

Col tempo all'interno e sul fondo del cuocipollo si forma una patina (strato marrone) che migliora le proprietà di cottura e consente un distacco dei cibi più agevole. Tale strato naturale non deve essere rimosso. Tuttavia, la preparazione frequente di determinati alimenti (molto acidi), la pulizia errata o altri fattori possono causare la perdita di questa patina, compromettendo le proprietà di frittura. In questo caso, semplicemente imprimere di nuovo il suo cuocipollo.

Prima di procedere al lavaggio lasciar raffreddare completamente il cuocipollo. Lavare il prodotto con acqua calda ed eliminare i residui di cibo minori con una spugna morbida o una spazzola con setole naturali. Non usare detersivi.

Per staccare i residui incrostati versare nel cuocipollo dell'acqua molto calda e lasciare in ammollo. Se sono presenti residui ostinati è possibile portare a ebollizione in forno o sulla griglia un cucchiaino di sale sciolto in un po' d'acqua. Dopo di che il cuocipollo potrà essere pulito senza fatica.

Non usare detersivi per il lavaggio e non lavare in lavastoviglie. Ciò rimuove la patina e alla lunga può compromettere le proprietà di cottura. Pertanto consigliamo il lavaggio a mano.

Asciugare completamente il cuocipollo. Quindi strofinare il cuocipollo con olio da cucina per prevenire la ruggine. Utilizzare solo oli commestibili che possono essere riscaldati ad alta temperatura.

Non posizionare il cuocipollo su superfici sensibili alla sporcizia dopo che è stato appena oliato o quando non è completamente asciutto.

Tenere sempre al riparo dall'umidità.

Il cuocipollo in ghisa è molto robusto e strapazzabile. Cadute o urti su superfici dure e usi inappropriati possono però causare danni che non sono coperti dalla garanzia.

Pulizia intensiva

In caso di residui estremamente ostinati o se sono presenti macchie di ruggine, rimuoverli con una robusta spazzola per la pulizia, se necessario da filo metallico, o con una paglietta in acqua calda e un detergente delicato. Quindi sciacquare con acqua calda e asciugare completamente. Dopo la pulizia intensiva, il cuocipollo deve essere nuovamente cotto.

Imprimere

Nel corso dell'uso, a seconda dell'intensità d'uso, delle condizioni di conservazione e della preparazione di determinati alimenti, il processo di cottura deve essere ripetuto.

Strofinare il cuocipollo completamente dentro e fuori con un olio da cucina neutro e altamente riscaldabile.

Mettere il cuocipollo nel forno o nel grill preriscaldato a 180 °C e lasciarlo rosolare per 1 – 2 ore. Assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata durante questo periodo, poiché può svilupparsi molto fumo.

Spegnere il forno o il grill e lasciar raffreddare completamente il cuocipollo.

Quindi strofinare nuovamente il cuocipollo con un olio da cucina altamente riscaldabile. Il processo di cottura è completo e il cuocipollo è di nuovo pronto per l'uso.



Garanzia

La garanzia su questo prodotto ha validità di 5 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni, trasporto o incidenti intenzionali non che interventi esterni di persone non autorizzate. In caso di garanzia consultate il vostro rivenditore. La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio viene accluso lo scontrino ovvero sia la fattura.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.

KÜCHENPROFI



BBQ  **ASADOR DE POLLO**
INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN Y CUIDADOS



Gracias por comprar un producto KÜCHENPROFI de hierro fundido robusto. Para poder disfrutar de este producto durante mucho tiempo, observe las importantes instrucciones de uso y cuidado que le mostramos a continuación.

Indicaciones de utilización

Para ofrecer la mayor resistencia posible, el asador de pollo está pre-tratado y curado listo para su uso. Antes de usarlo por primera vez, simplemente enjuague el asador de pollo con agua caliente y séquelo completamente.

No exponga el asador de pollo a choques de temperatura, es decir, nunca vierta líquidos fríos en el asador caliente.

Cuidado: El asador de pollo se calienta mucho durante el uso. Por este motivo, es necesario utilizar siempre un agarrador de horno, un guante de cocina o similar, y colocar siempre el asador de pollo que este caliente sobre una superficie protegida y resistente al calor.

Limpieza y cuidados

Con el paso del tiempo, en el fondo de las piezas se va formando una pátina (capa marrón) que mejora la cocción y hace que los alimentos se desprendan con más facilidad. Esta capa natural no se debe eliminar. Sin embargo, esta pátina puede perderse por la preparación frecuente de ciertos alimentos, por ejemplo, alimentos muy ácidos, una limpieza incorrecta u otros factores, de modo que las propiedades de fritura pueden verse mermadas. En este caso, simplemente vuelva a curar su asador de pollo.

Espere siempre a que el asador de pollo se enfríe antes de limpiarlo. Lave el producto con agua caliente y elimine menores los restos de comida con una esponja suave o un cepillo de fregar con cerdas naturales. No utilice detergentes.

Para desprender restos adheridos, vierta agua caliente en el asador de pollo y espere a que se ablanden. Para los restos de comida difíciles de quitar, puede hervir en el horno o en la parrilla brevemente un poco de agua con 1 cucharada de sal. A continuación, el asador de pollo podrá limpiarse sin problemas.

No utilizar detergentes y no lave el asador de pollo en el lavavajillas. Este eliminaría la pátina y podría afectar a las propiedades de cocción a largo plazo. Por esta razón, recomendamos un lavado a mano.



Seque completamente el asador de pollo. A continuación, frote el asador de pollo con aceite de cocina para evitar que se oxide. Utilice únicamente aceites de cocina que puedan calentarse a alta temperatura.

No coloque el asador de pollo sobre superficies sensibles a la suciedad después de haber sido recién aceitado o cuando no esté completamente seco.

Mantenga siempre el asador de pollo protegido de la humedad.

El asador de pollo de hierro fundido es extremadamente robusto y resistente. Sin embargo, la caída del producto, los golpes contra superficies duras o un uso inadecuado pueden producir daños que no cubra la garantía.

Limpieza intensiva

En caso de residuos muy resistentes o si aparecen manchas de óxido, elimínelos con un cepillo de limpieza firme, si es necesario de alambre, o con un estropajo en agua caliente y con un líquido lavavajillas suave. A continuación, aclare con agua caliente y seque completamente. Después de una limpieza intensiva, hay que volver a curar el asador de pollo.

Tratamiento por curación

En el transcurso del uso, dependiendo de la intensidad de uso, las condiciones de almacenamiento y la preparación de determinados platos, es necesario repetir el proceso de curación.

Frote el asador de pollo completamente por dentro y por fuera con un aceite de cocina neutro y resistente a altas temperaturas.

Coloque el asador de pollo en el horno o en la parrilla precalentados a 180 °C y deje que se cuece durante 1 o 2 horas. Asegúrese de que hay suficiente ventilación durante este tiempo, ya que puede haber mucho humo.

Apaga el horno o la parrilla y deje que el asador de pollo se enfríe por completo.

A continuación, frote de nuevo el asador de pollo con un aceite de cocina resistente a altas temperaturas. El proceso de curación se ha completado y el asador de pollo está listo para ser utilizado de nuevo.



Garantía

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este producto. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

KÜCHENPROFI



BBQ  **KIPPENGRILL**

AANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD



Hartelijk dank voor de aankoop van een KÜCHENPROFI-product van gietijzer. Neem de onderstaande belangrijke gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen in acht om lang plezier aan het product te beleven.

Gebruiksaanwijzingen

Om de hoogst mogelijke duurzaamheid te bieden, is de kippengrill voorbehandeld en ingebrand, klaar voor gebruik. Spoel de kippengrill voor het eerste gebruik af met heet water en droog deze volledig af.

Stel de kippengrill niet bloot aan temperatuurschokken, d.w.z. giet nooit koude vloeistoffen in de hete kippengrill.

Voorzichtig: Tijdens het gebruik kan de kippengrill heet worden. Gebruik daarom altijd de meegeleverd deksel lifter, een pannenzak, ovenwant of iets dergelijks en zet de nog hete kippengrill altijd op een beschermd en hittebestendig oppervlak.

Reiniging en onderhoud

In de loop van de tijd vormt zich binnen op de bodem een patina (bruin laagje) die de braadeigenschappen verbetert en ervoor zorgt dat de gerechten makkelijker loskomen. Deze natuurlijke laag dient niet te worden verwijderd. Dit patina kan echter verloren gaan door het veelvuldig bereiden van bepaalde spijzen zoals bijvoorbeeld sterk zure spijzen, een onjuiste reiniging of andere factoren, waardoor de kookeigenschappen kunnen worden aangetast. In dat geval moet de kippengrill opnieuw worden ingebrand.

Laat de kippengrill vóór het reinigen altijd eerst afkoelen. Spoel het product met warm water af en verwijder lichte etensresten met een zachte spons of een afwasborstel met zuiver varkenshaar. Gebruik geen reinigingsmiddelen.

Om vastgekoekte restanten te verwijderen, doet u heet water in de pan en laat u dit inweken. Bij hardnekkige etensresten kunt u in de oven of de barbecue 1 eetlepel zout met een beetje water kort aan de kook brengen. Daarna kan de kippengrill moeiteloos worden gereinigd.

Gebruik geen reinigingsmiddel voor de reiniging en reinig de kippengrill niet in de vaatwasser. Dit verwijdert echter het patina en kan de kookeigenschappen op de lange termijn negatief beïnvloeden. Daarom adviseren wij een reiniging met de hand.



Droog de kippengrill na reiniging volledig af. Wrijf de kippengrill vervolgens in met bakolie om roest te voorkomen. Gebruik alleen bakoliën die tot een hoge temperatuur kunnen worden verhit.

Plaats de kippengrill als deze vochtig is of net is in geolied niet op besmettelijke oppervlakken.

Bescherm de kippengrill altijd tegen vocht.

De kippengrill van gietijzer is extreem robuust. Door vallen of stoten op harde oppervlakken alsmede door een onjuist gebruik kan echter schade ontstaan die niet door de garantie wordt gedekt.

Intensieve reiniging

Bij zeer hardnekkige resten of wanneer roestvlekken verschijnen, verwijdert u deze met een stevige reinigingsborstel, of met een schuursponsje in heet water en met een mild afwasmiddel. Daarna afspoelen met heet water en volledig drogen. Na een intensieve reiniging moet de kippengrill opnieuw worden ingebrand.

Inbranden

Na verloop van tijd, afhankelijk van de intensiteit van het gebruik, de bewaaromstandigheden en de bereiding van bepaalde gerechten, is het nodig het inbranden te herhalen.

Wrijf de kippengrill van binnen en van buiten volledig in met een neutrale, hoog verhitbare bakolie.

Plaats de kippengrill in de op 180 °C voorverwarmde oven of grill en laat hem 1 – 2 uur inbranden. Zorg voor voldoende ventilatie gedurende deze tijd, want er kan veel rook zijn.

Zet de oven of grill uit en laat de kippengrill volledig afkoelen.

Wrijf de kippengrill vervolgens opnieuw in met een hoog verhitbare bakolie. Het bakproces is voltooid en de kippengrill is weer klaar voor gebruik.



Garantie

Voor dit product verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf de aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon / factuur van het apparaat kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.