PFANNEN EINSATZ

DIE KÜCHE IM GARTEN

Verlagern Sie Ihre Küche in den Garten oder auf Ihre Terrasse: mit dem Pfannen Einsatz können Sie schließlich nicht nur scharf angrillen sondern z.B. auch leckere Quiches und Kuchen backen und beim Sonntagsfrühstück Spiegeleier auf dem Grill brutzeln.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie den Pfannen Einsatz per Hand mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie diesen gründlich mit einem weichen Stoff- oder Papiertuch ab.

WÄHREND DES GEBRAUCHS

FÜR GASGRILLS: Setzen Sie den Pfannen Einsatz in den Grillrost, und heizen Sie den Grill ca. 15 Minuten vor.

FÜR HOLZKOHLEGRILLS: Platzieren Sie nach dem Durchglühen und Einfüllen der Holzkohle (ca. 25 Minuten) mit Grillhandschuhen den Grillrost auf dem Grill, und setzen Sie den Pfannen Einsatz in die Aussparung des Grillrosts. Heizen Sie den Grilleinsatz und Grillrost ca. 10 bis 15 Minuten vor.

Geben Sie etwas Fett oder Öl in den Pfannen Einsatz, bevor Sie die Zutaten hineingeben.

WICHTIGER HINWEIS: Bei der Verwendung von metallischem Grillbesteck kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden.

Der gusseiserne Pfannen Einsatz wird heißer, als Sie es möglicherweise von Pfannen auf Ihrem Herd gewöhnt sind; passen Sie auf, dass Ihnen nichts anbrennt.

NACH JEDEM GEBRAUCH

Lassen Sie den Einsatz nach der Benutzung abkühlen und nehmen Sie den Pfannen Einsatz erst dann aus dem Grill heraus. Reinigen Sie diesen danach mit heißem Wasser, Spülmittel und einem rauen Küchenschwamm. Bei hartnäckigen Verkrustungen können Sie den Einsatz auch in warmem Wasser einweichen. Bitte beachten Sie, dass dieser Einsatz nicht spülmaschinengeeignet ist.

REINIGUNGS-TIPP

Wischen Sie den Einsatz vor dem ersten Benutzen einfach mit Küchenpapier aus und brennen Sie ihn mit Meersalz bedecktem Boden für ca. 20 Minuten bei 250 °C aus. Danach mit neutralem Öl leicht einölen.