




GRILLPLATTE
GRIDDLE PLATE
PLAQUE DE CUISSON
PIASTRA PER GRIGLIATA
PLACA DE GRILL
GRILLPLAAT
GRILLPLADE

DE GRILLPLATTE

ANWENDUNG

Reinigen Sie die Grillplatte vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie die Grillplatte in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen. Heizen Sie diese jeweils während mind. 5 Minuten auf der Stufe  vor.

REINIGUNG

- Lassen Sie die Grillplatte auf dem Grill bei voller Leistung ca. 10 Minuten ausbrennen
- Verwenden Sie eine Bürste aus Messingborsten (keine Stahlborsten)
- Lassen Sie diese danach auskühlen
- Bei hartnäckiger Verschmutzung verwenden Sie anschliessend Seifenwasser oder den **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER** für die gründliche Reinigung


HINWEIS

Nach der Reinigung mit Speiseöl leicht einölen.

outdoorchef.com/de/rezepte

EN GRIDDLE PLATE

HOW TO USE

Clean the Griddle Plate with water prior to its first use. Only touch the accessories with barbecue gloves during use on the barbecue. Do not put the Griddle Plate on flammable or heat-sensitive surfaces while hot. Always pre-heat it on level  for a minimum of 5 minutes.

CLEANING

- Leave the Griddle Plate on the barbecue to burn out at full capacity for about 10 minutes
- Use a brush with brass bristles (no steel bristles)
- Then let it cool down
- For stubborn dirt, use soapy water or **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER** for a thorough cleaning


NOTE

After cleaning, lightly oil with food-grade oil.

outdoorchef.com/en/recipes

PLAQUE DE CUISSON

UTILISATION

Laver la Plaque de cuisson à l'eau avant la première utilisation. Pendant l'utilisation, ne manipuler l'accessoire sur le barbecue qu'avec les gants prévus à cet effet. Ne jamais placer la Plaque de cuisson chaude sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur. Préchauffer la Plaque pendant au moins 5 minutes sur la position .

NETTOYAGE

- Faites chauffer la Plaque de cuisson sur le barbecue à feux maximum pendant env. 10 min.
- Utilisez une brosse en laiton (pas de brosse acier)
- Laissez-la ensuite refroidir
- Pour la saleté tenace, utilisez de l'eau savonneuse ou **OUTDOORCHEF** CHEF CLEANER pour un nettoyage complet

CONSEIL


Après le nettoyage, huiler légèrement avec de l'huile alimentaire.

outdoorchef.com/fr/recettes

PIASTRA PER GRIGLIATA

UTILIZZO

Lavare la Piastra per Grigliata prima del primo utilizzo. Durante l'uso sulla griglia, toccare l'accessorio soltanto con appositi guanti da grill. Quando è calda, non poggiare la Piastra su superfici infiammabili o sensibili al calore.

Preiscaldarla sempre per almeno 5 minuti al livello .

PULIZIA

- Lasciare Piastra per Grigliata sul grill acceso a fuoco massimo per ca. 10 minuti
- Utilizzare una spazzola in setole di ottone (non di acciaio)
- Lasciare raffreddare la Piastra per Grigliata
- In caso di sporco ostinato, utilizzare acqua saponata o **OUTDOORCHEF** CHEF CLEANER per una pulizia accurata

CONSIGLIO


Una volta pulita la piastra, ungerla leggermente con olio commestibile.

outdoorchef.com/it/ricette



PLACA DE GRILL

FORMA DE USO

Limpie con agua la Placa de Grill antes de usarla por primera vez. Utilice únicamente guantes para barbacoa cuando manipule los accesorios en la barbacoa. Cuando la Placa de Grill esté caliente, no la coloque sobre superficies inflamables o sensibles al calor. Precaliente siempre la Placa de Grill durante un mínimo de 5 minutos regulando la temperatura al .

LIMPIEZA

- Deje calentar la Placa de Grill en la barbacoa durante 10 minutos a máxima potencia
- Utilice un cepillo con cerdas de latón (no de cerdas de acero)
- Después deje enfriar la Placa de Grill
- Si la suciedad está muy incrustada, utilice a continuación agua enjabonada, o bien el CHEF CLEANER de **OUTDOORCHEF** para conseguir una limpieza a fondo


SUGERENCIA

Tras la limpieza, unte la placa con un poco de aceite de mesa.

outdoorchef.com/en/recipes

GRILLPLAAT

TOEPASSING

Reinig de Grillplaat voor het eerste gebruik met water. Gebruikt u het accessoire op de barbecue, zorg er dan steeds voor dat u barbecuehandschoenen draagt. Zet de Grillplaat als ze heet is niet op een brandbaar of een niet-hittebestendig oppervlak. Verwarm ze altijd minstens 5 minuten voor op stand .

REINIGING

- Laat de Grillplaat op vol vermogen ong. 10 minuten volledig uitbranden
- Gebruik een borstel met messing (geen stalen borstel)
- Laat hem daarna volledig afkoelen
- Bij hardnekkig vuil kunt u zeepwater gebruiken of de **OUTDOORCHEF** CHEF CLEANER voor een grondige reiniging


TIP

Na het reinigen licht insmeren met spijsolie.

outdoorchef.com/nl/recepten

DA GRILLPLADE

ANVENDELSE

Vask Grillplade af med vand, før den tages i brug første gang. Sørg for altid at have grillhandsker på, når du anvender tilbehør på grillen. Når Grillplade er varm, må den ikke placeres på brandbare eller varmefølsomme overflader. Grillplade skal altid forvarmes i mindst 5 min. på trin .

RENGØRING

- Lad Grillplade brænde færdig på grillen ved fuld varme i ca. 10 min.
- Anvend en børste med messingbørster (stålbørster må ikke anvendes)
- Lad derefter Grillpladen køle af
- I tilfælde af meget fastsiddende snavs kan du efterfølgende bruge sæbevand eller **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER** til grundig rengøring

ET GODT RÅD

Smør pladen med lidt madolie efter rengøringen.

outdoorchef.com/en/recipes

OUTDOORCHEF.COM



RECIPES

OUTDOORCHEF.COM/EN/RECIPES





GRIDDLE PLATE

| GRIDDLE PLATE | | | | |
|---------------|----------|-----|---------------|-----------------|
| FOR | BARBECUE | GAS | FUNNEL DIRECT | FUNNEL INDIRECT |
| KETTLE | 420 | ✓ | ✓ | ✓ |
| | 480 | ✓ | ✓ | ✓ |
| | 570 | ✓ | ✓ | ✓ |

| CHARCOAL | NO FUNNEL |
|----------|-----------|
| ✓ | |
| ✓ | |

| ELECTRO |
|---------|
| ✓ |
| |

| GRID | NO GRID | LID OPEN | LID CLOSED |
|--------------|---------|----------|------------|
| ✓ | ✓ | ✓ | |
| ✓ (CHARCOAL) | ✓ (GAS) | ✓ | |
| ✓ (CHARCOAL) | ✓ (GAS) | ✓ | |

| FOR | BARBECUE | GAS |
|------------|----------|-----|
| A-LINE | 315 | ✓ |
| | 325 | ✓ |
| | 415 | ✓ |
| | 425 | ✓ |
| | 455 | ✓ |
| D-LINE | 315 | ✓ |
| | 325 | ✓ |
| | 415 | ✓ |
| | 425 | ✓ |

| GRID | NO GRID | LID OPEN | LID CLOSED |
|------|---------|----------|------------|
| ✓ | ✓ | ✓ | |
| ✓ | ✓ | ✓ | |
| ✓ | ✓ | ✓ | |
| ✓ | ✓ | ✓ | |
| ✓ | ✓ | ✓ | |
| ✓ | ✓ | ✓ | |
| ✓ | ✓ | ✓ | |
| ✓ | ✓ | ✓ | |

BARBECUE CULTURE

DISTRIBUTION



DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstrasse 28 | 8052 Zürich | Switzerland
DKB Household Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands
DKB Household Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top2 | 1220 Vienna | Austria
DKB Household Germany GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany