



BACKBLECH GELOCHT  
BAKING TRAY PERFORATED  
PLAQUE DE CUISSON PERFORÉE  
PIATTO FORNO  
CHAPA PERFORADA PARA HORNEAR  
GEPERFOREERDE BAK-KOOK PLAAT  
BAGE PLADE PERFORERET

## BACKBLECH GELOCHT

### ANWENDUNG

Reinigen Sie das Backblech gelocht vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie das Backblech gelocht in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

### REINIGUNG

- Lassen Sie das Zubehör auskühlen
- Verwenden Sie eine Bürste aus Edel-Stahlwolle/Edelstahl-Topfreiniger oder ein Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser oder den **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER** für die gründliche Reinigung

[outdoorchef.com/de/rezepte](https://outdoorchef.com/de/rezepte)

---

## BAKING TRAY PERFORATED

### HOW TO USE

Clean the Baking Tray Perforated with water prior to its first use. Only touch the accessories with barbecue gloves during use on the barbecue. Do not put the Baking Tray Perforated on flammable or heat-sensitive surfaces while hot.

### CLEANING

- Leave the accessories to cool down
- Use a high-grade steel wool brush or a nylon sponge and soap water or **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER** for a thorough cleaning

[outdoorchef.com/en/recipes](https://outdoorchef.com/en/recipes)



## PLAQUE DE CUISSON PERFORÉE

### UTILISATION

Laver la Plaque de Cuisson perforée 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 perforée chaude sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur.

### NETTOYAGE

- Laissez refroidir
- Utilisez une brosse en laine d'acier inoxydable ou une éponge en nylon avec de l'eau savonneuse ou **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER**

[outdoorchef.com/fr/recettes](http://outdoorchef.com/fr/recettes)

---



## PIATTO FORNO

### UTILIZZO

Lavare il Piatto Forno prima del primo utilizzo. Durante l'uso sulla griglia, toccare l'accessorio soltanto con appositi guanti da grill. Quando è caldo, non poggiare il Piatto Forno su superfici infiammabili o sensibili al calore.

### PULIZIA

- Lasciar raffreddare l'accessorio
- Utilizzare una spazzola in lana d'acciaio inossidabile/paglietta d'acciaio inossidabile o una spugna per pentole in nylon e acqua saponata o, ancora, **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER** per una pulizia accurata

[outdoorchef.com/it/ricette](http://outdoorchef.com/it/ricette)





## CHAPA PERFORADA PARA HORNEAR

### FORMA DE USO

Limpie con agua la Chapa Perforada para hornear antes de usarla por primera vez. Utilice únicamente guantes para barbacoa cuando manipule los accesorios en la barbacoa. Cuando la a Chapa Perforada para hornear esté caliente, no la coloque sobre superficies inflamables o sensibles al calor.

### LIMPIEZA

- Deje que los accesorios se enfríen
- Utilice un cepillo de lana de acero inoxidable/un estropajo de acero inoxidable o bien un salvaúñas de nailon y agua enjabonada, o el CHEF CLEANER de OUTDOOR**CHEF** para conseguir una limpieza a fondo

[outdoorchef.com/en/recipes](https://outdoorchef.com/en/recipes)



## GEPERFOREERDE BAK-KOOK PLAAT

### TOEPASSING

Reinig de Geperforeerde Bak-Kook Plaat voor het eerste gebruik met water. Gebruikt u het accessoire op de barbecue, zorg er dan steeds voor dat u barbecuehandschoenen draagt. Zet de plaat als ze heet is niet op een brandbaar of een niet-hittebestendig oppervlak.

### REINIGING

- Laat het accessoire afkoelen
- Gebruik een borstel uit roestvast staalwol of een nylon schuurspons en zeepwater of de OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER voor een grondige reiniging

[outdoorchef.com/nl/recepten](https://outdoorchef.com/nl/recepten)



# BAGE PLADE PERFORERET

## ANVENDELSE

Vask Bage Plade perforeret af med vand, inden den tages i brug første gang. Sørg for altid at have grillhandsker på, når du anvender tilbehør på grillen. Når Bage Plade perforeret er varm, må du ikke placere den på brandbare eller varmefølsomme overflader.

## RENGØRING

- Lad tilbehøret køle af
- Anvend en børste af ståluld/stålsvamp eller en nylonsvamp og sæbevand eller **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER** til grundig rengøring

[outdoorchef.com/en/recipes](https://outdoorchef.com/en/recipes)

---

OUTDOORCHEF.COM





## RECIPES

[OUTDOORCHEF.COM/EN/RECIPES](http://OUTDOORCHEF.COM/EN/RECIPES)

# BAKING TRAY PERFORATED



FLAVOURING PAN				
FOR	BARBECUE	GAS	FUNNEL DIRECT	FUNNEL INDIRECT
 KETTLE	420			
	480	✓		✓
	520	✓		✓

CHARCOAL	NO FUNNEL
✓	
✓	

ELECTRO

GRID	NO GRID	LID OPEN	LID CLOSED
✓			✓
✓			✓

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