




GUSSEISEN-GRILLROST
CAST IRON BARBECUE GRID
GRILLE EN FONTE
GRIGLIA IN GHISA
PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO
GIETIJZEREN GRILLROOSTER
GRILLRIST STØBEJERN



GUSSEISEN-GRILLROST

ANWENDUNG

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

REINIGUNG

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

HINWEIS


Nach der Reinigung mit Speiseöl leicht einölen.

outdoorchef.com/de/rezepte



CAST IRON BARBECUE GRID

HOW TO USE

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

CLEANING

- Leave the Cast Iron Barbecue Grid 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
- Use **OUTDOORCHEF** CHEF CLEANER for thoroughly cleaning off stubborn dirt

NOTE


After cleaning, lightly oil with food-grade oil.

outdoorchef.com/en/recipes



GRILLE EN FONTE

UTILISATION

Laver la Grille en Fonte 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 Grille en Fonte chaude sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur. Préchauffer la grille pendant au moins 5 minutes sur la position .

NETTOYAGE

- Faites chauffer la Grille en Fonte 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 **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER** pour un nettoyage complet

CONSEIL


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

outdoorchef.com/fr/recettes



GRIGLIA IN GHISA

UTILIZZO

Lavare la Griglia in Ghisa prima del primo utilizzo. Durante l'uso sulla griglia, toccare l'accessorio soltanto con appositi guanti da grill. Quando è calda, non poggiare la Griglia in Ghisa su superfici infiammabili o sensibili al calore. Preriscaldarla sempre per almeno 5 minuti al livello .

PULIZIA

- Lasciar la Griglia in Ghisa sul barbecue acceso a fuoco massimo per ca.10 minuti
- Utilizzare una spazzola in setole di ottone (non di acciaio)
- Lasciare quindi raffreddare
- In caso di sporco ostinato, utilizzare **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER** per una pulizia accurata

CONSIGLIO

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


outdoorchef.com/it/ricette





PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO

FORMA DE USO

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

LIMPIEZA

- Deje calentar la Parrilla de Hierro Fundido 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 parrilla
- Si la suciedad está muy incrustada, utilice el CHEF CLEANER de **OUTDOORCHEF** para conseguir una limpieza a fondo

SUGERENCIA


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

outdoorchef.com/en/recipes



GIETIJZEREN GRILLROOSTER

TOEPASSING

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

REINIGING

- Verhit het Gietijzeren Grillrooster gedurende 10 minuten op de barbecue op de hoogste stand
- Gebruik een borstel met messingdraden (geen stalen borstel)
- Laat deze daarna afkoelen
- Voor hardnekkig vuil gebruik **OUTDOORCHEF** CHEF CLEANER voor een grondige reiniging


TIP

Na het reinigen licht insmeren met spijsolie.

outdoorchef.com/nl/recepten

GRILLRIST STØBEJERN

ANVENDELSE

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

RENGØRING

- Lad Grillrist Støbejern brænde færdig på grillen ved fuld varme i ca. 10 min.
- Anvend en børste med messingbørster (stålbørster må ikke anvendes)
- Lad derefter støbejernsristen køle af
- I tilfælde af fastgroet snavs kan du anvende **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER** til grundig rengøring

ET GODT RÅD

Smør rist med lidt madolie efter rengøringen.

outdoorchef.com/en/recipes

OUTDOORCHEF.COM



RECIPES

OUTDOORCHEF.COM/EN/RECIPES



CAST IRON BARBECUE GRID



CAST IRON BARBECUE GRID					
FOR	BARBECUE	GAS	FUNNEL DIRECT	FUNNEL INDIRECT	
 KETTLE	420	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
	480	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
	520	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	

CHARCOAL	NO FUNNEL	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

ELECTRO	
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	

GRID	NO GRID	LID OPEN	LID CLOSED	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

FOR	BARBECUE	GAS
 A-LINE	315	<input checked="" type="checkbox"/>
	325	<input checked="" type="checkbox"/>
	415	<input checked="" type="checkbox"/>
	425	<input checked="" type="checkbox"/>
	455	<input checked="" type="checkbox"/>
 D-LINE	315	<input checked="" type="checkbox"/>
	325	<input checked="" type="checkbox"/>
	415	<input checked="" type="checkbox"/>
	425	<input checked="" type="checkbox"/>

	GRID	NO GRID	LID OPEN	LID CLOSED
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

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