Universal Rost-in-Rost Guss Grillrost Set

Art. Nr. 8246 / 8248
Version 2019

Vielen Dank, dass Sie sich für das Universal-Guss-Grillrost Set von tepro Garten GmbH entschieden haben.
Trotz der qualitativ hochwertigen Verarbeitung und Beschichtung ist es zu empfehlen, die Roste regelmäßig zu reinigen und zu pflegen.
Die erworbenen Guss-Grillroste haben eine emaillierte Oberfläche, diese verhindert jedoch nicht, dass Feuchtigkeit und Fette vom Material aufgenommen werden können. So kann es passieren, dass Ihre Guss-Grillroste nach einigen Anwendungen ihre Antihaftfunktion verlieren und anfangen zu rosten. Dies können Sie vermeiden, indem Sie die folgenden Gebrauchs- und Pflegehinweise beachten.
Beachten Sie darüber hinaus die Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung Ihres Grills.

Einbrennen der Guss-Grillroste

Um den Grillspaß, die Lebensdauer und vor allem die Rostbeständigkeit Ihrer Guss-Grillroste erheblich zu erhöhen, empfehlen wir Ihnen, die unten folgenden Schritte anzuwenden.

- Waschen Sie eventuelle grobe Produktionsrückstände mit warmen Wasser ab, vermeiden Sie hierbei den Gebrauch von Reinigungs bzw. Spülmitteln.
- Reiben Sie das gesamte Grillrost mit Hilfe eines weichen Tuches mit Speise- oder Bratöl ein.
- Erhitzen Sie das Grillrost auf Ihrem Grill, bis das Öl anfängt leicht zu rauchen.
- Legen Sie das erhitzte Grillrost auf eine hitzebeständige und feuerfeste Unterlage und lassen es abkühlen. Nachdem es etwas abgekühlt ist, wischen Sie das überschüssige Öl mit Hilfe eines weichen Tuches ab.
- Anschließend reiben Sie das noch warme Grillrost erneut mit einer dünnen Schicht Speise- oder Bratöl ein.

Verwendung der Guss-Grillroste

- legen Sie das Guss Grillrost-Set in den Grill
- entfernen Sie die Grillrost-Mitte und legen Sie je nach Bedarf einen der vielfältigen tepro Rost-in-Rost Einleger (z. B. Art. Nr. 8572 Pizzastein-Einleger, Art. Nr. 8573 Guss-Pfanne-Einleger oder Art. Nr. 8230 Dutch-Oven-Einleger) in die Grillrost-Mitte.

Reinigung und Pflege

Nutzen Sie die Restglut und die somit verbleibende Resthitze, um sich die Reinigung zu erleichtern.

- Grobe bzw. anhaftende Verschmutzungen können leicht mit einer Grillreinigungsbürste entfernt werden (z. B. tepro Art. Nr. 8519). Anschließend das Rost mit heißem Wasser und einem rauen Schwamm (ohne Scheueranteile) abspülen.
- Tragen Sie erneut – mit Hilfe eines weichen Tuches – eine dünne Schicht Speise- oder Bratöl auf das gesamte Guss-Grillrost auf. Verwenden Sie auf keinen Fall herkömmliche Stahlbürsten oder Scheuerschwämme, um die Grillroste zu reinigen!

Warnung vor Verletzungen

Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z.B. DIN-EN407) tragen.

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Werfen Sie den Grillrost keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften, setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Service

Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an den Service.
Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.
Unter der nachstehenden E-Mail-Adresse (Inverkehrbringer) können Sie uns bei Servicefragen erreichen.
Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
E-Mail: info@tepro-gmbh.de oder
backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de

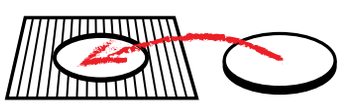
Schritt 1: Grillrostmitte entfernen

= ...und das Tor zu einer neuen Dimension des Grillens öffnet sich für Sie.

Schritt 2: Gewünschten Grillrost-Einleger einhängen

= Braten Sie Ihr Grillgut im Handumdrehen scharf an und erzeugen Sie das typische Steakmuster.

= Ob Spiegeleier, Gemüse oder Bratkartoffeln - ideal für alles, was gebraten werden soll



= Brot, Pizza, Flammkuchen - machen Sie Ihren Grill zum Backofen.

= Ideal geeignet für Gemüsegerichte und asiatische Speisen.

= Für alle, die Muffins und feines Gebäck lieben.

= Für alle Freunde köstlicher Schmorgerichte der unverzichtbare Rost-in-Rost-Einleger.

= Ideal für Liebhaber von Geflügelfleisch: Innen zart und saftig, außen perfekt gebräunt.

Universal Grid-in-Grid Cast-Iron Cooking-Grid Set

Item. No. 8246 / 8248
Version 2019

Thank you for deciding to buy the universal cast iron grid set from tepro Garten GmbH.
The grids are distinguished by their high-quality workmanship and surface; nevertheless, we recommend regular cleaning and care.
The grill grids have an enamelled surface which, however, does not prevent the penetration of moisture and fat into the material. It may happen that the grill grids after repeated use lose their non-stick feature and start to rust, which can be prevented by adhering to the following instructions for use and care.
Also follow the safety information in the instructions for use of your grill.

Heating grill grids

We recommend that you perform the following steps. This will prolong your grilling pleasure and extend the service life and especially the durability of your grill grids.

- Wash away any dirt left over from the manufacturing process with warm water. Do not use any cleaners or detergents.
- Rub the entire grill grid with a soft cloth soaked with cooking oil or baking fat.
- Heat the grill grid on your grill until the oil starts to smoke slightly.
- Place the hot grill grid on a heat-resistant and fire-resistant surface and allow it to cool. Once the grill grid has cooled a little, wipe off the excess oil or fat using a soft cloth.
- Then finally, again wipe onto the still warm grill grid a thin layer of cooking oil or baking fat.

Using the grids

- put the cast iron cooking grid set into the grill
- remove the grid inlay and put a tepro grid-in-grid inlay of your choice onto the hole (e. g. Item-No. 8572 Pizza-Stone-Inlay, Item-No. 8573 Cast-Iron-Pan-Inlay or Item-No. 8230 Dutch-Oven-Inlay).

Cleaning and care

Cleaning is easier when you take advantage of residual heat.

- You can easily remove extensive or burnt-on food with the Stainless Steel Grill Brush (for example, tepro item number 8519). Then clean the grid with warm water and with a wet sponge (without abrasive layer).
- Again, using a soft cloth, apply a thin layer of cooking oil or baking fat. Never use common steel brushes or abrasive sponges for cleaning your grill grids!

Injury warning

Always wear oven or BBQ gloves when grilling. (Glove Category II with regard to heat protection, e.g. DIN-EN 407)

Disposal

The packaging is made from environmentally friendly materials, which you can dispose of at your local recycling points.

Do not under any circumstance dispose of the universal cast iron grid set in normal household waste! Dispose of it at an approved disposal facility or at your community disposal facility. Respect the currently valid regulations. If in doubt, get in touch with your disposal facility.

Service

If you have any technical questions, please contact service.
This product was carefully manufactured and packaged. If you nevertheless have a complaint, our employees are more than happy to assist. Send questions related to repair to the e-mail address indicated below (distributor).
Subject to technical modifications and typographical errors.

Distributor

tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
E-mail: info@tepro-gmbh.de or backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de

Step 1: Remove the centre of the grid

= … and the door to a new grilling dimension opens for you

Step 2: Attach the desired rack inlay

= Sear your food in the of an eye and produ twinkle typical steak pattern ce the

= Ideal for everything that should be fried, whether it's eggs, vegetables or potatoes

= Bread, pizza and tarte flambée - turn your grill into an oven

= Ideally suited for vegetable dishes and Asian meals

= this inlay will make your desire for pastry come true

= perfect for poultry lovers: inside tender and juicy, outside perfectly crispy

= for delicious stew dishes – the perfect grid in grid inlay