

**DIE  
GRILLSHOW**

# DIE HANDGESCHMIEDETE GRILLSHOW-PFANNE

Artikelnummer: GS007-CH005

## GEBRAUCHSANWEISUNG / WARNHINWEISE

Vielen Dank für Deinen Einkauf in unserem Webshop!

Wir freuen uns, Dich als "Lunser" begrüßen zu dürfen. Damit Du lange Freude an unseren Produkten hast, empfehlen wir Dir, diese Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen. Hier findest du wichtige Hinweise zu Sicherheit, Anwendung und Pflege. Bitte überprüfe beim Erhalt der Ware, ob alles unbeschadet und vollständig bei Dir angekommen ist. Produkte, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, solltest Du vor Gebrauch gründlich reinigen. Solltest du Fragen haben oder Unterstützung benötigen, stehen wir Dir gerne zur Verfügung. ZÜNDEN!!!

### PRODUKTINFORMATIONEN

- Modell: Die handgeschmiedete Grillshow-Pfanne
- Material: Pfanne aus Stahl; abnehmbarer Griff aus rostfreiem Edelstahl
- Gewicht: ca. 1200 g (mit Gabel)
- Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- Durchmesser: ca. 20 cm
- Besonderheit: Multifunktionaler Griff - nutzbar als Gabel, Grillrostreiniger und Flaschenöffner
- entwickelt und handgefertigt in Sachsen-Anhalt von Carsten Sens, Sens Outdoor Grills

### SICHERHEITSHINWEISE GEMÄSS PRODUKTSICHERHEITSGESETZ (PRODSG)

#### **! WICHTIG - LESEN SIE DIESE HINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE AUF.**

- Erstickungsgefahr! Bitte entsorge die Verpackungsmaterialien - insbesondere Plastiktüten - sachgerecht und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen und gemäß Anleitung einbrennen.
- Die Pfanne wird bei Gebrauch sehr heiß - immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Nicht für die Mikrowelle geeignet.
- Nach dem Gebrauch stets trocken lagern, um Rostbildung zu vermeiden.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Die Gabel ist spitz - Verletzungsgefahr!
- Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Verwende das Produkt ausschließlich bestimmungsgemäß.
- Beachte alle Hinweise zur sicheren Montage, Benutzung und Wartung.
- Das Produkt darf nicht verändert oder manipuliert werden.
- Bei sichtbaren Beschädigungen darf das Produkt nicht verwendet werden.

Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.

### GEBRAUCHSANWEISUNG

#### VORBEREITUNG

Bevor Du mit dem Braten loslegst, muss die Pfanne eingebrannt werden, um eine natürliche Antihafbeschichtung zu entwickeln. Reinige die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Spülmittel und trockne sie gründlich ab.

Trage eine dünne Schicht hitzebeständiges Öl (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl) auf die Innenfläche auf.

Stelle die Pfanne auf den Grill oder Herd und erhitze sie, bis das Öl raucht und eine dunkle Patina bildet. Diesen Vorgang kannst Du zwei- bis dreimal wiederholen.

Lass die Pfanne abkühlen und entferne überschüssiges Öl mit Küchenpapier.

#### HINWEIS

Während des Einbrennens kann Rauch entstehen. Sorge für gute Belüftung.

#### ANWENDUNG

Vor dem Braten solltest du die Pfanne mit einer dünnen Ölschicht versehen und auf mittlerer Hitze vorheizen.

Sie eignet sich perfekt für Steaks, Bratkartoffeln und alles, was eine krosse Kruste verdient. Dank der hervorragenden Wärmespeicherung gelingen Dir gleichmäßige Grillergebnisse. Der abnehmbare Griff ist ein echtes Multitalent: Du kannst ihn als Grillgabel, Grillrostreiniger oder Flaschenöffner verwenden.

#### REINIGUNG UND PFLEGE

Nach dem Gebrauch die Pfanne leicht abkühlen lassen und mit warmem Wasser sowie einer Bürste oder einem Schwamm reinigen. Spülmittel solltest Du vermeiden, um die eingebrannte Patina zu schützen.

Trockne die Pfanne gründlich ab und stelle sie kurz auf den Herd, um Restfeuchtigkeit zu verdampfen.

Trage anschließend eine dünne Schicht Öl auf, um Rost zu vermeiden.

Bewahre die Pfanne an einem trockenen Ort auf.

#### HINWEIS

Sollte sich Rost bilden, kannst Du ihn mit einer Mischung aus Salz und Öl entfernen und die betroffene Stelle erneut einbrennen.

### HERSTELLERANGABEN KONTAKT & KUNDENSERVICE

Bei Fragen oder Problemen kontaktiere uns unter:

Die Grillshow  
Kaiserstraße 36  
33330 Gütersloh

E-Mail: [bestellungen@diegrillshow.de](mailto:bestellungen@diegrillshow.de)  
Telefon: 05241 2303912  
[www.diegrillshow.de](http://www.diegrillshow.de)