

DIE BIER-HUHN-PFANNE

Artikelnummer: GS027-CH003

GEBRAUCHSANWEISUNG / WARNHINWEISE

**DIE
GRILLSHOW**

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: Bier-Huhn-Pfanne
- Material: Rostfreier Edelstahl
- Gewicht: ca. 1450 g (mit Gabel)
- Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- Verwendungszweck: Zubereitung von Bierdosenhähnchen mit gleichzeitiger Garung von Beilagen
- Pfannendurchmesser: ca. 20 cm
- Rohrhöhe: ca. 10 cm, Rohrdurchmesser: ca. 6 cm
- Besonderheit: Abnehmbarer Griff mit Mehrfachfunktion 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.
- Nutze die Pfanne ausschließlich zum Garen von Hähnchen und passenden Beilagen.
- Die Pfanne wird ordentlich heiß - verwende immer hitzebeständige Handschuhe.
- Stell sie auf eine stabile, feuerfeste Unterlage oder direkt auf den Grill.
- Füll das Rohr nur bis knapp unter den Rand, damit beim Erhitzen nichts überkocht.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- 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's losgeht, solltest Du die Pfanne einmal mit warmem Wasser und etwas Spüli abwaschen und gut abtrocknen.

Wenn Du magst, kannst Du sie leicht mit hitzebeständigem Öl einbrennen - so kriegst Du eine glattere Oberfläche fürs Braten.

ANWENDUNG - SO GEHT'S

Wasch Dein Hähnchen (ca. 1,5 kg) gründlich ab, tupf es trocken und reib es mit einer Marinade oder Gewürzmischung deiner Wahl ein. Klassiker: Paprika, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian - was Dir schmeckt.

ROHR BEFÜLLEN

Gieß etwa 150-200 ml Bier (oder Apfelsaft, Brühe, Wein...) in das Rohr.

Extra-Tipp: Kräuter, Knobi oder Zitrone ins Rohr für's Aroma.

HÄHNCHEN PLATZIEREN

Jetzt stülpst Du das Hähnchen mit der Bauchöffnung über das Rohr - es sollte stabil und aufrecht stehen.

Flügel kannst Du mit Küchengarn fixieren, damit sie nicht verbrennen.

BEILAGEN RUNDHERUM

In die Pfanne kannst Du rund ums Hähnchen Kartoffeln, Zwiebeln, Möhren oder anderes Gemüse legen.

Leicht mit Öl beträufeln und würzen - fertig.

GRILL ODER OFEN VORBEREITEN

Indirektes Grillen bei 180-200 °C klappt am besten.

Im Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze.

Stell die Pfanne mittig auf den Grillrost.

Je nach Hähnchengröße dauert's ca. 60-90 Minuten.

Perfekt gegart ist's bei 75 °C Kerntemperatur oder wenn klarer Fleischsaft austritt.

REINIGUNG & PFLEGE

Lass die Pfanne komplett abkühlen.

Essensreste mit Spüli und warmem Wasser abwaschen - keine aggressiven Reiniger oder Stahlwolle.

Trockne sie gut ab, damit kein Flugrost entsteht.

Du kannst sie auch in die Spülmaschine packen - Handwäsche ist aber schonender.

Lagere sie trocken und sauber - dann hält sie ewig.

HERSTELLERANGABEN KONTAKT & KUNDENSERVICE

Bei Fragen oder Problemen kontaktiere uns unter:

Die Grillshow
Kaiserstraße 36
33330 Gütersloh

E-Mail: bestellungen@diegrillshow.de
Telefon: 05241 2303912
www.diegrillshow.de