

DER DUTCH MASTER

Artikelnummer: GS028-OD

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: Der DUTCH MASTER
- Material: Massiver Stahl
- Gewicht: ca. 35 kg
- Verwendungszweck: Vielseitiger Dutch Oven- und BBQ-Tisch für Outdoor-Kochabenteuer
- Arbeitsfläche: ca. 100 x 47 cm - Platz für bis zu drei 12-Zoll Dutch Oven oder Klappos
- Höhe: ca. 90 cm
- Feuerschublade: ca. 15 cm (H) x 31 cm (B) x 42 cm (T)
- Besonderheiten: 11 Halterungen für Johnny's BBQ-Spieße XXL mit 45°-Sternhalterung, abnehmbare Abdeckplatte, Grillkreuz, integrierter Flaschenöffner
- Entwickelt und handgefertigt in Sachsen-Anhalt von Carsten Sens, Sens Outdoor Grills, On-Demand-Fertigung

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.
- Bestimmungsgemäße Verwendung: Nutze den DUTCH MASTER ausschließlich zum Grillen, Kochen und BBQ im Freien.
- Hitzeentwicklung: Der Tisch und seine Komponenten werden während des Betriebs sehr heiß. Verwende immer hitzebeständige Handschuhe und geeignetes Grillbesteck, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stabilität: Stelle sicher, dass der DUTCH MASTER auf einer ebenen, stabilen und feuerfesten Fläche steht, um ein Umkippen oder Verrutschen zu verhindern.
- Feuerschublade: Sei vorsichtig beim Umgang mit der Feuerschublade. Entferne die Abdeckplatte nur, wenn Du das Feuer entfachen oder kontrollieren möchtest.
- Kinder und Haustiere: Halte Kinder und Haustiere während des Betriebs vom DUTCH MASTER fern. 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

AUFBAU UND ERSTE INBETRIEBNAHME

Platziere den DUTCH MASTER an Deinem gewünschten Grillplatz. Montiere die vier Beine fest am Tisch, sodass er stabil und sicher steht.

Setze die Feuerschublade in die vorgesehene Öffnung ein.

Lege die Abdeckplatte über das Feuerloch oder ersetze sie durch das Grillkreuz, je nach geplanter Nutzung.

EINBRENNEN

Vor dem ersten Gebrauch empfiehlt es sich, den DUTCH MASTER einzubrennen, um Produktionsrückstände zu entfernen und eine schützende Patina zu erzeugen.

Entzünde ein Holzfeuer in der Feuerschublade und lasse es für etwa 30-45 Minuten brennen.

Lasse den Tisch anschließend vollständig abkühlen.

ANWENDUNG

Platziere bis zu drei 12-Zoll Dutch Oven oder Klappos auf der Arbeitsfläche.

Nutze die Feuerschublade, um ein gleichmäßiges Feuer unter den Töpfen zu entfachen.

Achte darauf, dass die Töpfe sicher und stabil stehen.

Grillspieße_

Verwende die 11 Halterungen mit der 45°-Sternhalterung für Johnny's BBQ-Spieße XXL.

Diese ermöglichen ein gleichmäßiges Grillen mit perfekter Rundumbräune.

Feuerschublade:

Entferne die Abdeckplatte und setze das Grillkreuz ein, um ein Holzfeuer mit Abstand zum Dutch Oven zu zünden.

So kannst Du dein Dutch Oven Gericht direkt über den Flammen garen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Abkühlen lassen: Lasse den DUTCH MASTER nach jedem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Du mit der Reinigung beginnst.

Reinigung: Entferne Asche und Essensreste mit einer Grillbürste oder einem feuchten Tuch.

Pflege: Um Rostbildung zu vermeiden, kannst Du die Stahloberflächen gelegentlich mit einem hitzebeständigen Öl einreiben.

Lagerung: Decke den DUTCH MASTER bei Nichtgebrauch mit einer wetterfesten Abdeckung ab oder lagere ihn an einem trockenen Ort.

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