



DER STRIKER

Artikelnummer: GS032-CH004

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: DER STRIKER
- Material: 5 mm Schwarzstahl
- Gewicht: ca. 26,5 kg
- Maße: ca. 40 cm (Höhe) × 54 cm (Breite) × 45 cm (Tiefe)
- Verwendungszweck: Vielseitiger Feuerkorb für Grill- und Kochabenteuer
- Besonderheiten: Seitliche Halterungen für bis zu 16 Johnny's BBQ-Spieße XXL, obere Auflagefläche für Pfannen, Töpfe, Dutch Oven (bis ca. 12 Zoll) oder Wok
- Lieferumfang: DER STRIKER inkl. 6 Johnny's BBQ-Spieße XXL (Edelstahl mit Buchenholzgriff)

SICHERHEITSHINWEISE GEMÄSS PRODUKTSICHERHEITSGESETZ (PRODSG)

⚠ WICHTIG - LESEN SIE DIESE HINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE AUF.

- Erstkungsgefahr! Bitte entsorge die Verpackungsmaterialien – insbesondere Plastiktüten – sachgerecht und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bestimmungsgemäße Verwendung: Nutze den STRIKER ausschließlich als Feuerkorb und Grillgerät im Freien.
- Hitzeentwicklung: Der STRIKER 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 STRIKER auf einer ebenen, stabilen und feuerfesten Fläche steht, um ein Umkippen oder Verrutschen zu verhindern.
- Feuerholz: Verwende ausschließlich trockenes, unbehandeltes Holz für das Feuer.
- Kinder und Haustiere: Halte Kinder und Haustiere während des Betriebs vom STRIKER 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

Stecke den STRIKER zusammen, wie es auf unserer Website und in unseren Videos gezeigt wird. Achte darauf, die kleinen U-Teile in die Schlitze auf der Oberseite zu stecken. Sie verhindern ein Verbiegen der seitlichen Teile bei starker Hitze.

Platziere den STRIKER an deinem gewünschten Grillplatz.

Stelle sicher, dass er stabil und sicher steht.

Setze die mitgelieferten Johnny's BBQ-Spieße XXL in die seitlichen Halterungen ein.

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

Entzünde ein Holzfeuer im STRIKER und lasse es für etwa 30–45 Minuten brennen. Lasse den STRIKER anschließend vollständig abkühlen.

ANWENDUNG

Grillen mit Spießen:

Bestücke die mitgelieferten Johnny's BBQ-Spieße XXL mit deinem Lieblingsgrillgut.

Platziere die Spieße in den seitlichen Halterungen des STRIKER. Drehe die Spieße regelmäßig, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

Kochen mit Pfannen und Töpfen:

Nutze die obere Auflagefläche des STRIKER, ggf. zusammen mit den BBQ-Spießen XXL, um Pfannen, Töpfe, einen Dutch Oven (bis ca. 12 Zoll) oder einen Wok zu platzieren.

Achte darauf, dass die Kochgefäße stabil stehen und nicht verrutschen.

Feuerpflege:

Halte das Feuer im STRIKER stets unter Kontrolle. Füge bei Bedarf Holz nach, um die gewünschte Hitze aufrechtzuerhalten. Vermeide Funkenflug und halte brennbare Materialien vom STRIKER fern.

REINIGUNG & PFLEGE

Abkühlen lassen: Lasse den STRIKER 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 STRIKER 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