

# SPIESSO

Artikelnummer: GS042-CH001

## 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 Spiesso
- Material: Edelstahl
- Gewicht: ca. 760 g
- Mitgelieferte Längen: 20 cm, 30 cm, 40 cm
- Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- Verwendungszweck: Vertikales Grillen von Fleisch, Gemüse oder anderen Lebensmitteln

### 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.
- Nur für den Gebrauch im Grill oder über offener Glut geeignet - nicht für die Mikrowelle oder Herdplatte.
- Nur mit hitzebeständigen Grillhandschuhen anfassen - Edelstahl kann sehr heiß werden!
- Vor Kindern und Haustieren fernhalten - Verletzungsgefahr durch heiße Metallteile und spitze Enden.
- Nicht unbeaufsichtigt lassen!
- 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.
- **DEN SPIESSO BEI NICHTGEBRAUCH IMMER AUSEINANDER SCHRAUBEN, SONST BESTEHT DURCH DIE SPITZE VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### AUFBAU UND GEBRAUCH

#### VORBEREITUNG

1. Gewünschte Zutaten (Fleisch, Gemüse, etc.) in gleichmäßige Stücke schneiden.
2. Den Spiesso vor dem ersten Gebrauch kurz mit Wasser reinigen und abtrocknen.
3. Zutaten in gewünschter Reihenfolge auf den Spieß stecken - möglichst mittig und gleichmäßig verteilen.
4. Optional: Eine Auffangschale unter dem Spiesso platzieren, um Fett oder Marinade aufzufangen.

#### GRILLEN

1. Den beladenen Spiesso senkrecht in den Grill stellen
2. Indirekte Hitze bevorzugen, damit die Zutaten gleichmäßig garen
3. Regelmäßig kontrollieren und bei Bedarf vorsichtig drehen (z. B. mit Grillhandschuhen oder Zange).
4. Garzeit je nach Grillgut - Fleisch vollständig durchgaren!

#### NACH DEM GRILLEN

1. Den Spiesso vollständig abkühlen lassen.
2. Grillreste entfernen, dann den Spieß vorsichtig abschrauben.
3. Gründlich reinigen und trocken lagern.

#### REINIGUNG UND PFLEGE

1. Nur mit einem weichen Schwamm oder Tuch reinigen, um Kratzer zu vermeiden.
2. Edelstahl kann mit speziellen Edelstahlreinigern gepflegt werden.
3. Der Spiesso ist spülmaschineneeignet, aber wir empfehlen Handwäsche für eine lange Lebensdauer.
4. Trocken lagern, um Flugrost zu vermeiden.
5. Nach dem Benutzen auseinanderschrauben, Verletzungsgefahr am spitzen Spieß!

### 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)