

**DIE
GRILLSHOW**

DAS GUSSMONSTER

Artikelnummer: GS052-CH001

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: Das Gussmonster - Johnny's gusseiserne Feuerpfanne
- Material: Robustes Gusseisen
- Gewicht: ca. 3100 g
- Durchmesser: oberer Rand ca. 30 cm, unterer Rand ca. 26 cm
- Höhe: ca. 6 cm
- Länge mit Griff: ca. 46 cm
- für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- Verwendungszweck: Vielseitige Pfanne für Grill, Herd und Feuerstelle
- Besonderheiten: hoher Rand für großzügige Portionen, kompatibel mit Klappo, BBQ-Kreuz und Induktionsherden

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.
- Einbrennen vor dem ersten Gebrauch: vor dem ersten Einsatz muss die Pfanne eingebrannt werden, um eine natürliche Antihafschicht zu entwickeln.
- Hitzeentwicklung: Gusseisen wird sehr heiß und speichert die Wärme lange. Verwende immer hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Gewicht: Mit einem Gewicht von ca. 3,1 kg ist die Pfanne schwerer als herkömmliche Pfannen. Achte auf einen sicheren Griff und eine stabile Ablagefläche.
- Temperaturschocks vermeiden: Setze die heiße Pfanne nicht abrupt kaltem Wasser aus, um Spannungsrisse zu verhindern.
- 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.

GEBRAUCHSHINWEISE

EINBRENNEN

Spüle die Pfanne mit warmem Wasser und etwas Spülmittel (nur beim ersten Mal!).
Trockne sie gründlich ab - am besten kurz auf den Herd oder in den Ofen stellen, damit wirklich kein Tropfen mehr drin ist.

Reibe die gesamte Pfanne (innen, außen, Griff - alles!) dünn mit einem hitzebeständigen Öl ein.
Gut geeignet sind z. B. Leinöl, Rapsöl oder Sonnenblumenöl.
Nimm danach ein Tuch und wische überschüssiges Öl wieder ab - es darf nur ein ganz feiner Ölfilm bleiben!
(Wenn's zu dick ist, wird die Oberfläche klebrig.)

Variante A - Backofen (empfohlen bei Innenanwendung):

- Heize den Ofen auf 230-250 °C Ober-/Unterhitze vor.
- Lege die Pfanne kopfüber auf den Rost in der mittleren Schiene.
- Wichtig: Lege ein Backblech oder Alufolie in die unterste Schiene - es kann Öl tropfen.
- Brenne die Pfanne 60 Minuten ein.
- Danach: Ofen ausschalten und langsam im geschlossenen Ofen auskühlen lassen.

Variante B - Auf dem Grill oder in der Feuerschale:

- Heize die Pfanne auf dem Grill bei mittlerer bis hoher Hitze.
- Lass das Öl anfangen zu rauchen.
- Halte die Temperatur für ca. 45-60 Minuten.
- Lasse die Pfanne anschließend langsam abkühlen.

REINIGUNG & PFLEGE

Verwende warmes Wasser und eine weiche Bürste oder einen Schwamm. Verzichte auf Spülmittel, da es die Patina beschädigen kann.
Hartnäckige Rückstände lassen sich mit grobem Salz und einem Papiertuch entfernen.
Trockne die Pfanne sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
Setze sie kurz auf den Herd oder in den Ofen, um Restfeuchtigkeit zu entfernen.
Reibe die noch warme Pfanne innen und außen mit einer dünnen Schicht hitzebeständigem Öl ein, um die Schutzschicht zu erhalten.

LAGERUNG

Bewahre die Pfanne an einem trockenen Ort auf.

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