

GUSSROST 1/3

FÜR DEN BOSTON



Art.-Nr. 7883

DE

GEBRAUCHSANWEISUNG

ZU DIESEM GUSSROST

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Enders Produkts!

Lesen und beachten Sie vor der Verwendung des Produktes diese Gebrauchsanweisung und benutzen Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zaubern Sie mit dem Gussrost eindrucksvolle Brandings in Ihr Steak und profitieren Sie von den besonderen Eigenschaften des Gusseisens. Eine gleichmäßige Hitzeverteilung sorgt für optimale Ergebnisse auf Ihrem Enders Gasgrill.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Enders Produkt.

GUSSROST NUTZEN



- Vermeidung von Fettbrand: Tupfen Sie überschüssiges Fett/Marinade vor dem Grillen vom Grillgut ab. Das vermindert nicht den Geschmack des Grillguts, sondern dient ausschließlich dazu Fettbrand zu vermeiden.
- Um Überhitzungen zu vermeiden, darf die Grillfläche nicht komplett mit Alufolie abgedeckt werden.
- Emaillierte Gussroste dürfen nicht mit stark säurehaltigen Lebensmitteln in Kontakt kommen.

VORHEIZEN DER GUSSROSTES

Die Vorteile des Gussrostes entfalten sich erst dann, wenn er ausreichend bei geschlossener Haube vorgeheizt wurde. Der schwere Gussrost benötigt Zeit, um die Wärme aufnehmen und speichern zu können. Ist dies nach 15-20 Minuten abgeschlossen, steht dem Grillvergnügen mit dem Gussrost nichts mehr im Wege.

EINBRENNEN DER GUSSROSTES

Selbstverständlich kann bedenkenlos auf dem emaillierten Gussrost gegrillt werden, ohne dass dieser eingebrannt werden muss. Wir empfehlen dennoch das Einbrennen, um die vielen Vorteile der Patina nutzen können.

1. Reiben/Pinseln Sie den Gussrost mit hoch-erhitzbarem Bratenöl ein und erhitzen Sie ihn bis das Öl anfängt zu rauchen.
2. Sobald der Gussrost etwas abgekühlt ist, wischen Sie es einfach ab. Diesen Vorgang können Sie nach Bedarf wiederholen.

Der Gussrost erhält somit den gewünschten Antihaft-Effekt (Patina) und sorgt des Weiteren dafür, dass beim Grillen nur wenig Fett benötigt und die Reinigung erleichtert wird (Siehe Punkt REINIGUNG).

REINIGUNG

Grobe Verunreinigungen auf dem emaillierten Gussrost können mithilfe einer Messingdrahtbürste entfernt werden. Bei Bedarf kann der Rost entnommen und mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Anschließend sollte der Rost mit klarem Wasser abgespült werden. Wenn eine Patina erzeugt wurde, ist jedoch von einer Reinigung mit Seifenwasser abzuraten, um diese Schicht nicht zu beschädigen.

Mit der richtigen Pflege und Benutzung schmecken auf dem gusseisernen Grillrost zubereitete Gerichte besonders aromatisch und das Grillen wird durch den Antihaft-Effekt der Patina erleichtert.

ENTSORGUNG

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien, die der Wiederverwertung zugeführt werden können. Entsorgen Sie diese sortenrein in den bereitgestellten Sammelbehältern.

Wenn Sie sich vom Artikel trennen möchten, werfen Sie diesen nicht in den Hausmüll. Fragen Sie Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung nach Möglichkeiten einer umweltgerechten und Ressourcen schonenden Entsorgung.

GARANTIE

Wir übernehmen für **2 Jahre** die **Garantie** auf Funktion des Produktes. Voraussetzung für die Garantieleistung ist eine ordnungsgemäße Behandlung des Produktes und ein offizieller Nachweis des Kaufdatums.

Die Garantie erlischt nach Ablauf der Garantiezeit oder sofort, wenn eigenständig Veränderungen am Produkt durchgeführt wurden.

Sollte Ihr Produkt trotz unserer Qualitätskontrollen einmal einen Defekt aufweisen, dann bringen Sie es bitte **NICHT** zurück zum Einzelhändler, sondern setzen Sie sich direkt mit Enders in Verbindung. So können wir eine schnelle Reklamationsbearbeitung gewährleisten. Nutzen Sie hierfür das Serviceformular auf unserer Internetseite.

Serviceformular:

<http://www.enders-germany.com/de/service/>

Enders Colman AG

Brauck 1
58791 Werdohl

Zur Produktverbesserung behalten wir uns farbliche und technische Änderungen vor.