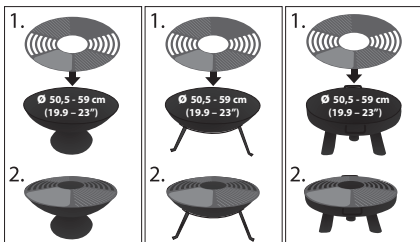




BBQ-ROOSTER / -BAKPLAAT
BBQ GRILLE DE BARBECUE / PLAQUE DE CUISSON
GRILLROST / GRILLPLATTE
BBQ GRATE / GRIDDLE





- NL** BBQ rooster/bakplaat met een diameter van 60 cm.
Geschikt voor gebruik op vuurschalen met een diameter van 50,5 - 59 cm.
- FR** Grille de barbecue et plaque de cuisson de diamètre 60 cms.
Adaptée pour utilisation sur cuve de cuisson de barbecue de diamètres compris entre 50.5 et 59 cms.
- DE** Grillrost/Grillplatte mit einem Durchmesser von 60 cm. Geeignet zur Verwendung auf Feuerschalen mit einem Durchmesser von 50,5-59 cm.
- EN** BBQ grate/griddle with a diameter of 60cm. Suitable for use on fire bowls with a diameter of 50.5 - 59cm.



NL - BBQ ROOSTER/BAKPLAAT MET EEN DIAMETER VAN 60 CM.

Geschikt voor gebruik op vuurschalen met een diameter van 50,5 - 59 cm.

Voordat u voor de eerste keer gerechten op het rooster/bakplaat bereidt, moet de beschermlaag van paraffine verwijderd worden. Om de paraffine te verwijderen plaatst u het rooster op een warmtebron totdat het rooster/bakplaat handwarm is. U kunt dan de paraffine van het rooster vegen met keukenpapier totdat het keukenpapier geen paraffine meer opneemt. Smeer daarna het rooster in met plantaardige olie (bijv. zonnebloemolie). Daarna is het rooster/bakplaat klaar voor gebruik.

Met deze combinatie van een rooster en bakplaat kunt u bakken en grillen.

- De bakplaat kan worden gebruikt voor het bakken van kleine stukjes groente, vis, kleine pizza's of vlees.
- Het rooster kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis, kip, hamburgers, kebab, worstjes en groenten.

ONDERHOUD ROOSTER/BAKPLAAT:

Reinig het rooster/bakplaat nooit met een scherp of metalen voorwerp. Reinig een heet rooster/bakplaat niet met koud water; het rooster kan vervormen. Let op: het rooster/bakplaat is van gietijzer en kan dus roesten. Gebruik geen afwasmiddel of reinigingsmiddel om het rooster/bakplaat schoon te maken. Reinig het rooster/bakplaat direct na gebruik en smeer het rooster/bakplaat daarna in met plantaardige olie (en verwijder de overtollige olie) voordat het rooster/bakplaat opgeborgen wordt.



WAARSCHUWING!

lees en bewaar deze informatie voor toekomstig gebruik. Wees voorzichtig bij het gebruik van dit rooster/bakplaat boven een vuurschaal of open vuur, het rooster/bakplaat wordt zeer heet! Gebruik hittebestendige handschoenen wanneer u het rooster/bakplaat wilt verplaatsen als deze nog heet is. Laat jonge kinderen uitsluitend onder toezicht etenswaren bereiden. Verwijder alle decoratie- en verpakkingsmateriaal voor gebruik.



VOEDSELVEILIGHEID:

- Grondig ontdooien van bevroren vlees en gevogelte in de koelkast voor het koken. Houd rauw vlees en gevogelte gescheiden van bereid voedsel.
- Altijd de handen wassen na het vasthouden van rauw vlees en gevogelte, voordat u ander voedsel vasthoudt.
- Veeg en ontsmet oppervlakken die in contact zijn geweest met rauw vlees en gevogelte.
- Zorg ervoor dat de barbecue echt heet is bij het barbecueën van vlees en gevogelte.
- Plaats de grotere, dikkere stukken het verst van de meest intense warmte om een grondig doorgrild vlees en gevogelte te verkrijgen en om aanbranden te voorkomen. Draai regelmatig het voedsel op de grill.
- Gebruik apart grilgereedschap (zoals bijv. de griltang/spatel/spies/vork) voor het hanteren van rauw vlees en gevogelte en gekookt voedsel op de barbecue, of was het grilgereedschap grondig tijdens gebruik.
- Om te controleren of vlees, met name pluimvee, goed doorbakken is, prik het vlees met een spies of een vork;

de sappn moeten er duidelijk uitlopen.

Zorg ervoor dat het vlees (en gevogelte) door en door gloeiend heet is.

FR - GRILLE DE BARBECUE ET PLAQUE DE CUISSON DE DIAMÈTRE 60 CMS.

Adaptée pour utilisation sur cuve de cuisson de barbecue de diamètres compris entre 50.5 et 59 cms.

Lorsque vous préparez des plats pour la première fois sur la grille, retirez la couche de protection en paraffine. Pour cela, placez la grille sur une source de chaleur jusqu'à ce que la grille soit chaude. Une fois chaude, essuyez la couche de paraffine avec du papier cuisine jusqu'à ce qu, il cesse d, absorber la paraffine. Enfin, lubrifiez la grille avec de l, huile végétale (par exemple de l, huile de tournesol). La grille est prête à l, emploi. Cette combinaison grille/plaque de cuisson vous permet de cuire et de griller.



- La plaque peut être utilisée pour cuire des petits morceaux de légumes, poissons, petites pizzas ou de la viande.
- La grille peut être utilisée pour griller viandes, poissons, poulets, hamburgers, kebabs, saucisses et légumes. Entretien de la grille/plaque

Ne jamais nettoyer avec un objet pointu ou en métal. Ne pas nettoyer une grille ou une plaque chaude avec de l'eau froide, ce qui pourrait la déformer.

Notez: Cette grille /plaque est fabriquée en fonte et peut rouiller. N, utilisez pas de détergent pour la nettoyer.

Nettoyez immédiatement après utilisation et graissez la grille /plaque lorsqu, elle est encore chaude avec de l'huile végétale.

Enlevez l, excès d, huile avant de la ranger.



ATTENTION

Lisez et conservez ces informations pour de futures occasions. Soyez prudent avant d, utiliser cet article au dessus d, un foyer où d, un barbecue, il va devenir très chaud. Les enfants

doivent être surveillés en permanence. Utilisez des gants résistants à adaptés si vous souhaitez manipuler l article encore chaud. Retirez tous les emballages et décorations avant utilisation.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Degelez minutieusement la viande et la volaille congelées dans votre réfrigérateur avant de les cuisiner. Gardez la viande et la volaille crue à l'écart.

- Lavez vous les mains après avoir touché de la viande ou de la volaille crue avant de manipuler d, autres types de nourriture.
- Essuyez et désinfecté les surfaces ayant été en contact avec la viande ou la volaille.
- Disposez les morceaux les plus gros et larges au plus loin de la source de chaleur afin d, éviter qu, elles ne brûlent. Retournez régulièrement la nourriture sur la grille.
- Utilisez des outils différents (comme la spatule, les pinces, les fourchettes, les brochettes), ou nettoyez les outils minutieusement pendant l, utilisation.

- Afin de vérifier si la viande, en particulier la volaille, est bien cuite, percez les morceaux avec une fourchette ou une brochette. Le jus doit être clair.

Assurez vous que la viande soit bien chaude.

DE - GRILLROST/GRILLPLATTE MIT EINEM DURCHMESSER VON 60 CM.

Geeignet zur Verwendung auf Feuerschalen mit einem Durchmesser von 50,5-59 cm.

Vor der ersten Zubereitung von Speisen auf dem Grillrost/der Grillplatte muss die Paraffin-Schutzschicht entfernt werden. Legen Sie den Grillrost/die Grillplatte auf eine Wärmequelle, bis er/sie handwarm ist. Wischen Sie dann das Paraffin mit Küchenpapier ab, bis das Küchenpapier kein Paraffin mehr aufnimmt. Reiben Sie den Rost/die Platte anschließend mit Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenöl) ein. Der Grillrost/die Grillplatte ist nun gebrauchsfertig.

Mit dieser Kombination von Grillrost und Grillplatte können Sie braten und grillen.

- Die Platte kann zum Braten von Gemüse, Fisch oder Fleisch in kleinen Stücken oder zur Zubereitung kleiner Pizzen verwendet werden.
- Der Grillrost eignet sich zum Grillen von Fleisch, Fisch, Huhn, Hamburgern, Kebab, Würstchen und Gemüse.

Pflege des Grillrosts/der Grillplatte:

Reinigen Sie den Grillrost/die Grillplatte niemals mit scharfen oder metallenen Gegenständen. Reinigen Sie den Grillrost/die Grillplatte nicht mit kaltem Wasser, da dies zu Verformungen des Rosts führen kann.

Achtung: Der Grillrost/die Grillplatte besteht aus Gusseisen und kann somit rosten. Verwenden Sie zur Reinigung des Grillrosts/der Grillplatte kein Spül- oder Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Rost/die Platte sofort nach Gebrauch und reiben Sie ihn/ sie vor dem Verstauen mit Pflanzenöl ein (anschließend überschüssiges Öl entfernen).



WARNHINWEIS:

Lesen Sie diese Informationen sorgfältig und heben Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Vorsicht bei der Verwendung dieses Grillrosts/ dieser Grillplatte über einer Feuerschale oder offenem Feuer, der Rost/die Platte wird sehr heiß! Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Rost/die Platte bewegen müssen, solange er/sie noch heiß ist. Lassen Sie Kinder ausschließlich unter Aufsicht Speisen zubereiten! Entfernen Sie vor Gebrauch alle Dekorations- und Verpackungsmaterialien.

LEBENSMITTELSICHERHEIT:

- Gefrorenes Fleisch und Geflügel vor der Zubereitung im Kühlschrank vollständig auftauen lassen. Rohes Fleisch und Geflügel von zubereiteten Speisen getrennt halten.
- Nach dem Kontakt mit rohem Fleisch und Geflügel immer erst die Hände waschen, bevor andere Lebensmittel berührt werden.
- Flächen, die mit rohem Fleisch und Geflügel in Kontakt gekommen sind, gründlich abwischen und desinfizieren.

- Grillen Sie Fleisch und Geflügel nur auf einem wirklich heißen Grill.
- Legen Sie größere, dickere Fleisch- und Geflügelstücke am weitesten von der intensivsten Hitze entfernt auf den Grill, damit sie durch und durch erhitzt werden, ohne anzubrennen. Drehen Sie das Grillgut regelmäßig um.
- Verwenden Sie für das rohe und das zubereitete Fleisch und Geflügel jeweils separates Grillbesteck (z. B. Grillzange, Bratenwender, Spieße, Gabeln) oder waschen Sie das Besteck dazwischen gründlich ab.
- Zur Kontrolle, ob das Fleisch, insbesondere Geflügelfleisch, gut durchgebraten ist, stechen Sie mit einem Spieß oder einer Gabel in das Fleisch; der herauslaufende Fleischsaft muss klar sein. Stellen Sie sicher, dass Fleisch und Geflügel durch und durch stark erhitzt sind.

**EN - BBQ GRATE/GRIDDLE
WITH A DIAMETER OF 60CM.**
Suitable for use on fire bowls with
a diameter of 50.5 - 59cm.

When preparing dishes on the grate/griddle for the first time, the protective layer of paraffin must be removed. To remove the paraffin, place the grate on a heat source until the grate/griddle is hot and warm. Once warm, wipe the paraffin from the grate/griddle with kitchen paper until the kitchen paper stops absorbing paraffin. Finally lubricate the grate/griddle with vegetable oil (e.g. sunflower oil), then the griddle is ready for use.

With this combination of a grate and griddle you can bake and grill.

- The baking tray can be used for baking small pieces of vegetables, fish, small pizzas or meat.
- The grid can be used for grilling meat, fish, chicken, hamburgers, kebabs, sausages and vegetables.

Maintenance grate/griddle:

Never clean the grate/griddle with a sharp or metal object. Do not clean a hot grate/griddle with cold water; the grate/griddle can distort.

Note: the grate/griddle is made of cast iron and may rust. Do not use detergent to clean the grate/griddle.

Clean the grate/griddle immediately after use and then grease the grate/griddle with vegetable oil (remove the excess oil) before storing.



WARNING!: read and save this information for future use. Be careful when using this grate/griddle above a fire bowl or open fire, as it becomes very hot! Use heat resistant gloves when you want to move the grate/griddle when it is still hot. Children must be supervised at all times. Remove all decoration and packaging before use.

**FOOD SAFETY:**

- Thoroughly defrost frozen meat and poultry in the refrigerator before cooking. Keep raw meat and poultry separate from prepared food.
- Always wash your hands after holding raw meat and poultry before handling any other food.
- Wipe and disinfect surfaces that have been in contact with raw meat and poultry.
- Make sure the barbecue is hot when barbecuing meat and poultry.
- Place the larger, thicker pieces farthest from the most intense heat to obtain thoroughly cooked meat and poultry and to prevent burning. Turn the food regularly on the grill.
- Use separate grill tools (such as the grill pliers/spatula/skewer/fork) for handling raw meat and poultry and cooked food on the barbecue, or wash the grill tools thoroughly during use.
- To check whether meat, in particular poultry, is well cooked, pierce the meat with a skewer or a fork; the juices must be clear.

Make sure the meat (and poultry) is piping hot.



Ø 60cm



Distributed by Esschert Design BV
Euregioweg 225, NL-7532SM Enschede
www.esschertdesign.com

Art. nr. FF440
Made in China

