

REINIGUNG DER GUSSEISEN-GRILLROSTE



Danach die Rückstände des Grillguts von den heißen Rosten mit der Messingbürste entfernen. Die Roste auch auf der Unterseite abbürsten. Zum wenden am besten den Grill-

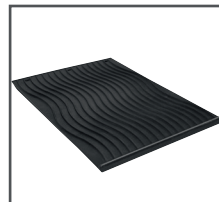
rostheber (61121) und Grillhandschuhe (62145 oder 62147) verwenden.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann auch eine Edelstahlbürste verwendet werden.



Allerdings sollte danach dann die komplette Grillkammer, die Flammenschutzbleche und die Fettaufangwanne mit Wasser gereinigt werden, um evtl. vorhandene Eisenpartikel zu ent-

fernen. Die gleiche Erst- und Folgebehandlung gilt auch für alle anderen Grillzubehöre (Gussplatten, Gusspfannen) aus Gusseisen.



Ziehen Sie die Auffangwanne nach hinten bzw. vorne (je nach Grillmodell) aus der Führung. Reinigen Sie die Auffangwanne mit dem BBQ Power Cleaner (10236).

GEBRAUCHSANWEISUNG DER REINIGUNGSMITTEL BEACHTEN!

TIPPS ZUR PFLEGE GRILLROSTE



Napoleon Grills Europe

Poppenbouwing 29-31

4191 NZ Geldermalsen

The Netherlands

E-Mail: service@napoleongrills.nl

T: +31-(0)345-588655

F: +31-(0)345-502100

www.napoleon.com

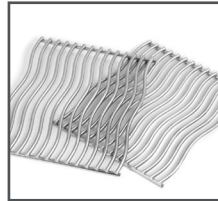


GOURMET GRILLS

REINIGUNG DER EDELSTAHL-GRILLROSTE



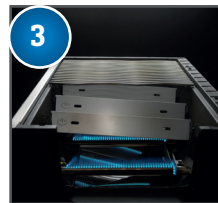
Die Edelstahlroste können nach dem ersten frei brennen mit einem temperaturbeständigen Öl (Erdnuss-, Avocado-, Kokosöl oder Trennspray) von allen Seiten eingölt werden. Die Roste nun im Grill langsam aufheizen bis die maximale Temperatur des Grills erreicht ist. Das Öl brennt sich ein und bildet die sogenannte Patina. Nach jeder Reinigung der Roste kann das einölen wiederholt werden.



Nach abgeschlossenem Grillvorgang und nachdem das Grillgut entfernt wurde, den Grill 10 bis 15 Minuten lang mit geschlossenem Deckel mit allen Hauptbrennern bei voller Leistung aufheizen.



brennern bei voller Leistung aufheizen.



Tragen Sie während des gesamten Reinigungsvorgangs Schutzhandschuhe

REINIGUNG DER EDELSTAHL-GRILLROSTE



Bei hartnäckigen Verkrustungen kann auch der Grillrost-Schaber (#62031) verwendet werden um diese zu entfernen.



Für eingebraunte Rückstände und grobe Verschmutzungen verwenden Sie den Scheuerschwamm (62002). Danach wieder gründlich mit klarem Wasser abspülen.

Danach die Rückstände des Grillguts von den heißen Rosten mit der Edelstahlbürste entfernen. Die Roste auch auf der Unterseite abbürsten.

Zum Wenden am besten den Grillrostheber (#61121) und Grillhandschuhe (#62145 oder #62147) verwenden.



Ziehen Sie die Auffangwanne nach hinten bzw. vorne (je nach Grillmodell) aus der Führung. Reinigen Sie die Auffangwanne mit dem BBQ Power Cleaner (10236).



Tragen Sie während des gesamten Reinigungsvorgangs Schutzhandschuhe

REINIGUNG DER GUSSEISEN-GRILLROSTE



Die Gusseisenroste nach dem ersten frei brennen unbedingt mit einem temperaturbeständigen Öl (Erdnuss-, Avocado-, Kokosöl oder Trennspray) von allen Seiten einölen. Die Roste nun im Grill langsam aufheizen bis die maximale Temperatur des Grills erreicht ist. Das Öl brennt sich ein und bildet die sogenannte Patina. Nach jeder Reinigung der Roste das einölen wiederholen.



Nach abgeschlossenem Grillvorgang und nachdem das Grillgut entfernt wurde, den Grill 10 bis 15 Minuten lang mit geschlossenem Deckel mit allen Hauptbrennern bei voller Leistung aufheizen.

