

Grillplatte «Classic»

Plat de gril «Classique»



*clever Grillen
griller malin*

Grüezi

Ich bin Ihre Grillplatte aus gegossenem Aluminium für gleichmässige Wärmeverteilung und mit Rillen für ideale Luftzirkulation. Mit meiner speziellen Keramik-Antihaftbeschichtung bin ich temperaturbeständig bis 300°C und lasse nichts anbrennen. Sie können mich im Backofen und auf dem Grill nutzen, aber legen Sie mich bitte nicht direkt in die Glut. Spitze und scharfe Gegenstände mag ich nicht. Ich bin leicht zu reinigen und Sie dürfen mich auch in die Spülmaschine stecken.

Material: Aluminium

Beschichtung: Keramikbeschichtung/Ilag, Xeradur 2

Farbe: schwarz

Temperaturbeständigkeit: max. 300°C

Masse (LxBxH): 38.5x26.7x1.5cm

Vor dem ersten Gebrauch

- Mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

Anwendung

- Die Grillplatte eignet sich für Grill und Backofen.
- Die Grillplatte eignet sich für die Zubereitung von Gemüse, Fleisch und Fisch.

Achtung

- Die Beschichtung der Grillplatte ist nicht schnittfest.
- Keine scharfkantigen oder spitzen Gegenstände verwenden! Diese beschädigen die Beschichtung der Grillplatte.
- Nie direkt in die Glut legen.

Reinigung

- Keine Scheuermittel oder Stahlwatte verwenden, da sonst die Antihafbeschichtung zerstört wird.
- Spülmaschinengeeignet.

Bonjour

Je suis votre plat de gril en fonte d'aluminium. Mes atouts: une répartition uniforme de la chaleur et des rainures pour une circulation optimale de l'air. Grâce à mon revêtement antiadhésif émaillé, je résiste à des températures jusqu'à 300°C et je ne laisse rien brûler. Vous pouvez m'utiliser au four ou sur le gril, mais s'il vous plaît ne me posez pas directement sur des braises. Je n'aime pas non plus les objets pointus et tranchants. Je suis facile à entretenir et vous pouvez me mettre au lave-vaisselle.

Matériau: aluminium

Revêtement: revêtement céramique, Ilag, Xeradur 2

Coloris: noir

Thermorésistance: max. 300°C

Dimensions (LxlxH): 38.5x26.7x1.5cm

Avant la première utilisation

- Laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

Utilisation

- Le plat de gril est conçu pour le gril et le four.
- Le plat de gril convient à la préparation de légumes, viande et poisson.

Attention

- Le revêtement du plat de gril n'est pas résistant aux coupures.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants! Ceux-ci endommagent le revêtement du plat.
- Ne jamais les poser directement dans des braises.

Entretien

- N'utiliser ni poudre à récurer, ni détergent puissant, ni ouate d'acier sous peine d'abîmer le revêtement antiadhésif.
- Compatible lave-vaisselle