

FLAMMENGRIILL

Istruzioni per l'uso

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo Flammengrill! Di seguito riportiamo alcuni consigli e suggerimenti importanti per l'uso e la pulizia corretta del vostro Flammengrill. Per eventuali domande siamo a vostra completa disposizione in qualsiasi momento attraverso il nostro sito Internet www.flammengrill.ch o all'indirizzo e-mail info@flammengrill.ch. Vi auguriamo tante grigliate piacevoli con il vostro Flammengrill!

Montaggio del Flammengrill

L'utilizzo del Flammengrill è consentito esclusivamente in aree esterne non coperte. L'impiego in cucina o sul balcone è espressamente vietato. Durante il montaggio del Flammengrill mantenete una distanza sufficiente da pareti in legno, muri di casa o simili per evitare il pericolo d'incendio. Come base consigliamo un letto di ghiaia o in alternativa delle piastre, tenendo conto che la ghiaia ha il vantaggio di poter essere sostituita facilmente se si sporca. Durante il montaggio del Flammengrill verificate soprattutto che la superficie di cottura sia in piano (si consiglia l'impiego di una livella a bolla d'aria).

Accensione del Flammengrill

La soluzione migliore per accendere e grigliare è l'utilizzo di legno duro asciutto (ad es., legno di faggio); a tal fine, posizionate 4-5 pezzi di legno al centro dell'apertura, meglio se a forma di piramide o quadrata. Per evitare la formazione di fumo consigliamo di utilizzare accenditori, come ad es. lana di legno imbevuta o piccoli trucioli di legno. Il fuoco viene acceso sempre dall'alto, per cui fate attenzione assolutamente a eventuali fiamme improvvise! Una volta acceso, il Flammengrill è pronto all'uso dopo ca. 15-20 minuti.

Grigliare con il Flammengrill

Dopo che i pezzi di legno hanno preso fuoco adeguatamente, si spinge la legna ardente sotto un lato della piastra di cottura in acciaio inox, meglio se con una pinza da barbecue lunga, direttamente davanti al motivo a fori. Il vantaggio consiste nel fatto che il punto di maggiore sviluppo di calore è situato direttamente sopra la legna ardente, pertanto la temperatura della piastra di cottura può essere regolata perfettamente e secondo le esigenze (vedi schema delle temperature). Inoltre, attraverso il motivo a fori la legna da ardere riceve una quantità sufficiente di ossigeno per una cottura perfetta senza fumo. La cottura avviene esclusivamente sulla piastra in acciaio inox e non direttamente sul fuoco, per cui non è necessario oliare o ungere la piastra di cottura!

Pulizia del Flammengrill

Dopo l'utilizzo del Flammengrill lo sporco grossolano viene rimosso con una spatola. Lasciate poi raffreddare un po' la superficie di cottura (ca. 90° - 100° C) e pulitela preferibilmente con acqua corrente e una spugna abrasiva (disponibile come accessorio presso la nostra azienda). Lo sporco grossolano può essere eliminato successivamente con un detergente per griglie o uno sgrassatore (risciacquare abbondantemente con acqua affinché i residui dei detersivi non rimangano sulla superficie di cottura!)

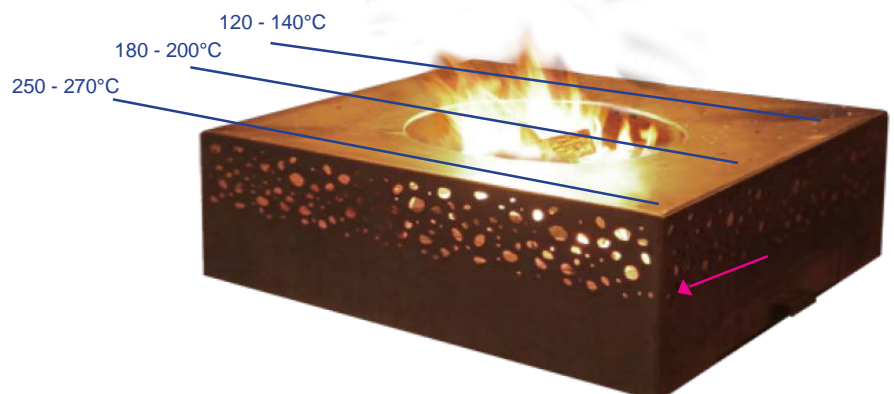
Rimozione della cenere

Dopo il raffreddamento del barbecue, è possibile rimuovere la cenere con l'ausilio del cassetto raccogli cenere. A tal fine aprite dall'alto la copertura presente sulla base dell'apertura del Flammengrill e spingete la cenere fredda direttamente nel cassetto raccogli cenere servendovi di una paletta per cenere o di una spatola. Svuotare il cassetto cenere regolarmente in modo che non cada dietro il cassetto. Consigliamo di rimuovere la cenere dopo ogni utilizzo. A proposito: la cenere del Flammengrill si presta perfettamente come fertilizzante per il vostro giardino!

Cura del Flammengrill

Il Flammengrill è concepito per essere utilizzato all'aperto, pertanto è assolutamente resistente alle intemperie. Non è necessario applicare impregnanti o sostanze simili. Se la superficie di cottura diventa antiestetica con il passare del tempo, può essere completamente pulita una volta all'anno con una levigatrice e una carta abrasiva fine.

Attenzione: nel modello "Acciaio inox nero" la struttura può essere pulita solo con un panno umido, altrimenti si danneggia il rivestimento.



Spostare lateralmente la legna dopo l'accensione (ca. 15 - 20 min) (direttamente davanti al motivo a fori)