

## Liebe Kundin, lieber Kunde

Vielen Dank, dass Sie sich für eine unserer Feuerschalen oder Feuerkugeln mit Grillring aus Stahl entschieden haben. Damit Ihre Freude lange währt, geben wir Ihnen gerne einige Tipps und Informationen. Bitte lesen Sie diese sorgfältig durch. Bei Fragen sind wir gerne für Sie da!

### WICHTIG BEI INBETRIEBNAHME

- ✓ Reinigen Sie den Grillring nach Erhalt mit Seifen-Wasser und einem sanften Schwamm.
- ✓ Ölen Sie diesen dann umgehend mit Speiseöl (unsere Empfehlung: **Rapsöl**) leicht ein.
- ✓ Ölen Sie auch die **Strips** an der Deckel-Innenwand ein, damit diese keine Feuchtigkeit aufnehmen können. Zu Beginn ist es wichtig, die Feuerkugel baldmöglichst einzufeuern und den **Grillring mind. 5 x im Abstand von je 10 Minuten** in warmem Zustand gut einzuölen. Auch die Ränder aussen und innen vom Grillring gut einölen. Um eine regelmässige Patina zu erreichen, entfernen Sie nur für diesen Ablauf den Pizzaofeneinsatz. Anschliessend können Sie den Pizzaofeneinsatz wieder einsetzen.



Ergebnis nach 1 x ölen



nach 2 – 3 x ölen



nach 4 x ölen



nach dem 5. x ölen

Aus einem hellen Grillring Stahl wird ein Dunkler durch die entstehende Patina

### FEUERN

- Verwenden Sie immer gut gelagertes, trockenes Hartholz (z.B. Buche) mit 33 cm Länge
- Der Feuerbock steht immer im Zentrum der Feuerkugel. Ausser bei Verwendung des Pizzaofeneinsatzes wird er leicht auf die gegenüberliegende Seite verschoben
- Das Feuer brennt durchgehend bis zum Schluss
- Falls der Glutherd zu gross wird, kann die Glut etwas unter dem Feuerbock verteilt werden, so dass der Sauerstoff leichter zirkulieren kann.

Beim Gebrauch der Feuerkugel mit Grillring soll immer ein gutes Feuer brennen (wir arbeiten nicht mit der Glut, sondern mit dem Feuer). Sie können bereits nach kurzer Zeit über dem offenen Feuer mit dem Grillieren starten. Der Grillring benötigt ca. 40 Min., der Pizzaofeneinsatz ca. 60 Min. zum Aufheizen.

Beim Einfeuern ist es wichtig, dass Sie genügend Holz verwenden. Stellen Sie die etwas dünneren Holzstücke in mehreren Schichten wie ein Tipi-Zelt an den Feuerbock. Von oben gesehen ist die Feuerkugel nun fast mit angestelltem Holz gefüllt. Dies erzeugt die nötige Hitze, um den Grillring in ca. 40 Min. einzuheizen.



### Holz nachstellen

Achten Sie bitte darauf, das Feuer ständig aufrecht zu erhalten. Stellen Sie dafür in regelmässigen Abständen auf jeder Seite immer wieder je 2 - 3 Holzscheite (ca. unterarmdick) an. Das Feuer soll konstant gut brennen.



## PIZZAOFENEINSATZ

Für die Verwendung des Pizzaofens ziehen Sie nach dem Einfeuern den Feuerbock etwas auf die gegenüberliegende Seite. So haben Sie mehr Platz, um mit der Pizzakelle zu arbeiten. Schiebe Sie mit dem Feuerkratzer Glutstücke unter den Pizzaofeneinsatz, damit die Schamottsteine von unten Hitze bekommen.



## REINIGUNG

**Grillring:** Grössere Reste können mit einem Spachtel entfernt werden. Um den Ring vor Rost zu schützen, ist es wichtig, die gesamte Grillfläche regelmässig mit Speiseöl einzuölen und dies einzubrennen – es soll sich eine Patina bilden, die auf dem Grillring bestehen bleibt. Am besten verteilen Sie das Speiseöl jeweils vor und nach dem Grillieren mit einem Stück Haushaltspapier auf dem ganzen Grillring.

Mit der Zeit wird die Patina immer dicker und es lösen sich einzelne Fetzen vom Grillring. Rauhen Sie dann die verdickte Schicht mit der Reinigungsbüste auf und Schaben die abgelösten Stellen ab. Wichtig ist es, den Grillring umgehend danach einzuölen.

Sollte sich einmal etwas Rost auf dem Grillring bilden, kann der Ring mit unserer Reinigungsbürste oder Stahlwatte problemlos gereinigt oder mit einer Schleifscheibe abgeschliffen werden. Danach ist es wichtig, den Grillring umgehend einzuölen.

**Pizzaofeneinsatz:** Selbstreinigend = Nach dem Gebrauch die heisse Glut mit der Pizzakelle auf die Schamottsteine streuen, um allfällige Rückstände auszubrennen. Vor dem nächsten Einsatz die Asche einfach abwischen.

## FEIERABEND

Zum Ablöschen des Feuers lassen Sie die noch nicht verbrannten Holzstücke sowie die Glut mit dem Feuerkratzer vom Feuerbock abfallen. Danach legen Sie den hitzebeständigen Deckel auf den Grillring. Das Feuer erlischt und die Glut mit der Zeit auch. So gibt es keinen Funkenflug, der Grillring ist geschützt und in der Feuerschale bleibt es immer trocken.

## ACHTUNG HEISS

Ihre Feuerschale/-kugel wird, im Innern wie jede andere Feuerstelle, sehr heiss. Bitte lassen Sie diese bis zum vollständigen Erkalten **nie** unbeaufsichtigt, vor allem wenn Kinder und/oder Haustiere anwesend sind.

Damit es keinen Funkenflug geben kann und es in der Feuerschale/-kugel immer trocken bleibt, empfehlen wir einen Deckel aus Inox.

## HINWEIS

Neben Fleisch, Fisch und Gemüse können Sie auch Spiegeleier, Röstli, Raclette und vieles mehr auf dem Stahlring zubereiten. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt: Ob Sie nun auf dem Ring grillieren oder einfach nur ein Feuer entfachen, die Feuerschale ist in jedem Fall ein echter Hingucker. Besuchen Sie auf der Homepage [www.grilland.ch/Rezepte](http://www.grilland.ch/Rezepte) unsere Video-Galerie, wo Sie zahlreiche Zubereitungsmöglichkeiten und Tipps herausfinden können. Ebenso lohnen sich Besuche von Grilland.ch GmbH auf Instagram und Facebook.

## FRAGEN

Bei Fragen kontaktieren Sie uns unter **Telefon 061 901 56 56** oder per Mail [info@grilland.ch](mailto:info@grilland.ch)  
Wir sind gerne für Sie da!

Wir wünschen Ihnen viele gesellige Stunden und kulinarische Erfolge.

**Ihr Grilland Team**