

Gebrauch

1. Fetten Sie das Pfännchen mit **wenig** Öl ein.
2. Füllen Sie das Pfännchen.
3. Schieben Sie den Spatel unter den Steg und haken ihn mit der Rille ein (Abb. 1).
4. Stellen Sie das Pfännchen auf den Grill und nehmen Sie den Spatel wieder ab.
5. Wenn das Grillgut im Pfännchen gar ist, nehmen Sie das Pfännchen mit dem Spatel vom Grill herunter.
6. Nehmen Sie einen zweiten Spatel und schieben Sie das Grillgut mit der glatten Seite des Spatels aus dem Pfännchen heraus (Abb. 2).
Stellen Sie das heiße Pfännchen immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.



Wichtige Hinweise zum Gebrauch

- Die Pfännchen sind zur Verwendung auf dem Grill konzipiert. Sie können auch im Backofen verwendet werden. Verwenden Sie sie jedoch nicht auf dem Herd!
- Verwenden Sie immer die Spatel, um die Pfännchen auf den Grill zu setzen oder sie vom Grill zu nehmen. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Platzieren Sie die Pfännchen nicht mitten auf dem Grill, sondern nur am Rand.
- Nehmen Sie die Spatel immer gleich von den Pfännchen ab, wenn Sie sie auf den Grill gesetzt haben.
- Die Emaille-Beschichtung ist zwar schnitt- und kratzfest, bei intensiver Verwendung von scharfen oder spitzen Hilfsmitteln (wie z.B. Messern) in den Pfännchen kann sie jedoch im ungünstigsten Fall Kratzer davontragen. Verwenden Sie daher immer die Holzspatel zum Entnehmen der Speisen.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen der Pfännchen. Sie dürfen nicht im leeren Zustand auf den Grill gesetzt werden.
- Setzen Sie die Pfännchen keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie die heißen Pfännchen z. B. nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage. Andernfalls kann die Emaille-Beschichtung beschädigt werden.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Pfännchen und Spatel vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Die Pfännchen sind spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. So erhalten Sie den typischen Glanz der Emaille-Beschichtung.
- Reinigen Sie die Pfännchen und Spatel möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Speisereste leicht lösen. Lassen Sie die Pfännchen vor dem Reinigen ausreichend abkühlen.
- Weichen Sie hartnäckige oder angebrannte Speisereste vor dem Reinigen ein. Anschließend lassen sich diese mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä. Hierdurch können Kratzer in der Beschichtung entstehen, wodurch die Emaille - wie Glas - an Glanz verliert.

- Trocknen Sie die Pfännchen gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lassen Sie die Spatel nicht längere Zeit im Spülwasser liegen. Das Holz kann sonst aufquellen. Trocknen Sie die Spatel gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie sie trocken. Die Spatel sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Ölen Sie die Spatel bei Bedarf mit einem geeigneten Speiseöl (kein Leinöl!) nach. Geben Sie dazu ein paar Tropfen Öl auf ein weiches, fusselfreies Tuch oder einen Pinsel und reiben das Holz damit ein. Wischen Sie überschüssiges Öl mit einem Tuch ab. Lassen Sie das Öl gut einziehen, bevor Sie die Spatel erneut verwenden.

Artikelnummer: 608 961



www.tchibo.de/anleitungen

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de