

Stockbrotgrill

Hinweise zur Bedienung und Sicherheitshinweise:

Als Anwendungsgebiete gelten Events wie Zeltlager, Sommerfeste u.s.w. als auch private und familiäre Zusammenkünfte auf denen Stockbrot, Bratäpfel oder andere Lebensmittel über einer offenen Feuerstelle gegart oder geröstet werden sollen. Auf dem Stockbrotgrill kann in Verbindung mit einem Stockbrotspieß oder Stab das Gar/Röstgut durch ablegen schonender gegart werden.

1. Zur Vorbereitung den Stockbrotgrill auf eine feuerfeste Unterlage stellen, in Waage ausrichten und den festen Stand überprüfen. Die Schraubverbindungen auf Festigkeit überprüfen und gegebenenfalls nachziehen. Den Grill nur im Freien verwenden.

2. Röllchen aus Papier formen und in die Eintiefungen (Zuluftkanäle) der Grillschale legen, die Zuluftkanäle jedoch nicht verstopfen.

3. Kohlerost auflegen und gleichmäßig mit Holzkohle bedecken. Die Kohle und die Papierröllchen nach Bedarf mit Grillanzünder betreufeln.

ACHTUNG: Verwenden Sie niemals Alkohol, Spiritus, Lampenöl oder Benzin! Diese flüssigen Brennstoffe verdunsten und bilden ein explosives Gas/Luft Gemisch.

4. Die Papierrollen an allen vier Zuluftkanälen anzünden und den Grill ca. 20 bis 30 Min. durchheizen lassen.

5. Wenn die Kohle gleichmäßig durchgebrannt ist kann mit dem Grillen gestartet werden.

Legen Sie rechtzeitig ein wenig Kohle nach (etwa alle 20 Min.) wenn Sie vor haben über einen längeren Zeitraum zu Grillen.

6. Halten Sie geeignete Löschmittel bereit. Mit einem Eimer Wasser, einem Autofirelöschler und einer Löschdecke sind immer auf der sicheren Seite!

7. Achten Sie auf Kinder, lassen Sie diese niemals Unbeaufsichtigt am Grill ! Sie sollten sich mit einem angemessenen Sicherheitsabstand zum Grill aufhalten.



Carsten Antelmann
Landwehrweg 1a
31832 Springe / Eldagsen
Tel. 05044-882706 Fax 05044-882707
info@Stockbrotfabrik.de

www.Stockbrotfabrik.de

