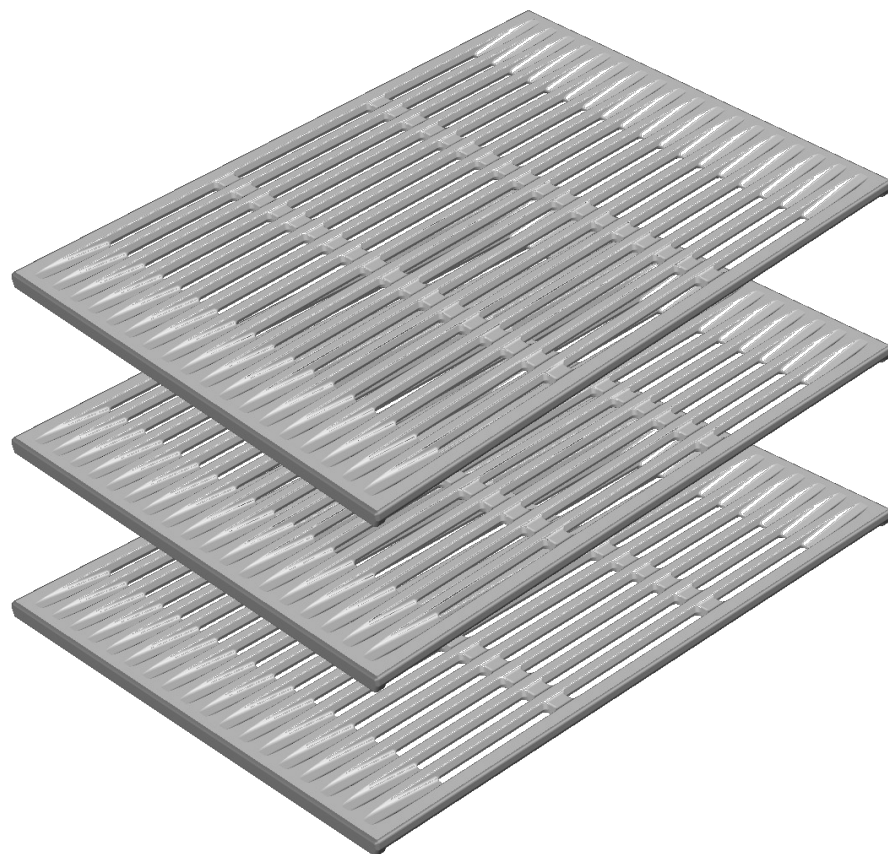


Flammkraft



Edelstahl-Gussroste

Cast stainless steel grates

Parrillas de fundición de acero inoxidable

Griglia in acciaio inossidabile fuso

Grilles en fonte d'acier inoxyable

Gegoten RVS-rosters

Edelstahl Gussroste/ Cast stainless steel grates

DE:

Wir sind laufend auf der Suche nach Verbesserungen und Innovationen, die das Grill-Erlebnis mit unseren Geräten noch besser werden lassen.

Häufig hat uns der Wunsch nach Edelstahl-Rosten erreicht, da Langlebigkeit und Robustheit von Edelstahl unerreicht sind. Außerdem lässt sich Edelstahl durch die Verwendung professioneller Reiniger hervorragend säubern.

Da wir auf die besonders gute Hitzespeicherung von Gussrosten nicht verzichten wollten und gleichzeitig die Form unserer Roste charakteristisch für unsere Grills ist, haben wir alle Konsequenzen gezogen:

Wir liefern unsere Grills standardmäßig mit Rosten aus Edelstahl-Guss aus!

Die Roste sind sehr haltbar, trotzen allen Temperaturen und durch die Verwendung von Edelstahl sind sie außerdem sehr gut zu reinigen. Sowohl die klassische Drahtbürste (mit weichen Edelstahlborsten), als auch professionelle Reiniger sind auf den Rosten anwendbar und erleichtern das Säubern. Wir empfehlen, die Roste nach der Reinigung leicht mit geeignetem Speiseöl einzuölen.

Leichte Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche des unbeschichteten Gusses sind völlig normal. Edelstahl ist natürlich korrosionsbeständig, dennoch kann es auf den Gussteilen zu oberflächlichen Flugrost-Anhaftungen kommen. Dies beeinträchtigt in keiner Weise deren Haltbarkeit oder Qualität.

Unsere Edelstahl-Gussroste sind die konsequente Fortsetzung unseres Anspruchs nach hochwertigen Materialien und außergewöhnlicher Leistung.

SICHERHEITSHINWEISE:

- **Verbrennungsgefahr! Heben Sie die Grillroste aus Edelstahlguss nur im kalten Zustand oder mit feuerfesten Schutzhandschuhen vom Grill.**
- **Quetschgefahr! Halten Sie die Grillroste aus Edelstahlguss immer mit beiden Händen sicher fest, da sie sehr schwer sind.**

EN:

We are constantly looking for improvements and innovations to make your grilling experience with our appliances even better.

We have often received requests for stainless-steel grates, as the durability and robustness of stainless steel are unrivalled. Stainless steel is also easy to clean using professional cleaning agents.

We did not want to forego the particularly good heat retention of cast-iron grates, but we also recognized that our grills have a unique grate shape, so we knew what we had to do:

We deliver our barbecues with stainless-steel cast grates as standard!

The grates are very durable, withstand any temperature and, thanks to the use of stainless steel, they are also very easy to clean. The grates can be cleaned with either a classic wire brush (with soft stainless-steel bristles) or professional cleaning agents to make cleaning easier. We recommend lightly oiling the grates with suitable cooking oil after cleaning.

Slight irregularities in the surface of the uncoated cast iron are completely normal. Stainless steel is naturally corrosion-resistant, but a superficial rust film may still form on the cast parts. This does not affect their durability or quality in any way.

Our stainless-steel cast grates are the logical continuation of our pledge to offer high-quality materials and exceptional performance.

SAFETY INSTRUCTIONS:

- **Risk of burning! Only lift the stainless-steel cast grates off the grill when cold or with fireproof protective gloves.**
- **Risk of crushing! Always hold the stainless-steel cast grates securely with two hands as it is very heavy.**

ES:

Buscamos constantemente mejoras e innovaciones que permitan mejorar aún más la experiencia de barbacoa con nuestros aparatos.

Con frecuencia se nos ha expresado el deseo de contar con parrillas de acero inoxidable, ya que la durabilidad y robustez de este material no tienen rival. Además, el acero inoxidable puede limpiarse a la perfección empleando productos de limpieza profesionales.

Dado que no queríamos renunciar a la excelente retención del calor de las parrillas de fundición y, al mismo tiempo, la forma de nuestras parrillas es característica de nuestras barbacoas, hemos actuado en plena consecuencia:

¡suministramos nuestras barbacoas con parrillas de fundición de acero inoxidable de serie!

Las parrillas son muy duraderas, soportan cualquier temperatura y además son muy fáciles de limpiar gracias al uso de acero inoxidable. Tanto el cepillo de alambre clásico (con cerdas suaves de acero inoxidable) como los productos de limpieza profesionales pueden utilizarse en las parrillas para facilitar la limpieza. Recomendamos engrasar ligeramente las rejillas con aceite alimentario adecuado después de limpiarlas.

Las ligeras irregularidades de la superficie de fundición sin recubrimiento son completamente normales. El acero inoxidable es naturalmente resistente a la corrosión, pero puede formarse una película superficial de óxido en las piezas de fundición. Esto no merma en modo alguno su durabilidad o calidad.

Nuestras parrillas de fundición de acero inoxidable son la continuación lógica de nuestra búsqueda de materiales de alta calidad y rendimiento excepcional.

INDICACIONES DE SEGURIDAD:

- **¡Peligro de quemaduras! Levante las parrillas de fundición de acero inoxidable de la barbacoa solo una vez que se haya enfriado, o bien utilizando guantes de protección refractarios.**
- **¡Peligro de aplastamiento! Sujete las parrillas de fundición de acero inoxidable siempre firmemente con las dos manos, ya que pesa mucho.**

IT:

Siamo costantemente alla ricerca di miglioramenti e innovazioni per rendere l'esperienza di grigliata con i nostri dispositivi ancora migliore.

Spesso ci è stata richiesta l'introduzione di griglie in acciaio inox, poiché la durata e la robustezza dell'acciaio inox sono ineguagliabili. Inoltre, l'acciaio inox si pulisce facilmente utilizzando detergenti professionali.

Non volendo rinunciare all'eccellente capacità di trattenere il calore delle griglie in ghisa e mantenendo il design caratteristico delle nostre griglie, abbiamo preso tutte le misure necessarie:

I nostri barbecue vengono ora forniti di serie con griglie in acciaio inox e ghisa!

Queste griglie sono estremamente resistenti, sopportano tutte le temperature e, grazie all'acciaio inox, sono anche molto facili da pulire. Sia le classiche spazzole con setole morbide in acciaio inox che i detergenti professionali possono essere utilizzati, rendendo la pulizia semplice ed efficace. Si consiglia di oliare leggermente le griglie con olio alimentare adatto dopo la pulizia.

Lievi irregolarità sulla superficie della ghisa non rivestita sono del tutto normali. L'acciaio inox è naturalmente resistente alla corrosione, ma sulle parti in ghisa possono verificarsi leggere tracce di ruggine superficiale. Questo non compromette in alcun modo la durata o la qualità del prodotto.

Le nostre griglie in acciaio inox e ghisa rappresentano la naturale evoluzione del nostro impegno per materiali di alta qualità e prestazioni eccezionali.

AVVERTENZE DI SICUREZZA:

- **Rischio di ustioni! Sollevate le griglie in acciaio inox e ghisa solo quando sono fredde o con guanti protettivi ignifughi.**
- **Rischio di schiacciamento! Tenete sempre le griglie in acciaio inox e ghisa con entrambe le mani in modo sicuro, poiché sono molto pesanti.**

FR:

Nous sommes constamment à la recherche d'améliorations et d'innovations qui rendent l'expérience du barbecue encore meilleure avec nos appareils.

Nous avons souvent reçu des demandes de grilles en acier inoxydable, car la longévité et la robustesse de l'acier inoxydable sont exceptionnelles. De plus, l'acier inoxydable se nettoie facilement à l'aide de nettoyeurs professionnels.

Comme nous ne voulions pas renoncer à l'accumulation de chaleur particulièrement optimale des grilles en fonte et qu'en même temps la forme de nos grilles correspond à nos barbecues, nous en avons tiré toutes les conséquences :

Nous livrons nos barbecues de série avec des grilles en fonte d'acier inoxydable !

Les grilles sont très durables, résistent à toutes les températures et, grâce à l'utilisation d'acier inoxydable, elles sont très faciles à nettoyer. Pour vous faciliter le nettoyage des grilles, vous pouvez utiliser une brosse métallique classique (avec des poils souples en acier inoxydable) ainsi que des nettoyeurs professionnels. Nous recommandons d'huiler légèrement les grilles après nettoyage avec une huile alimentaire adaptée.

Il est tout à fait normal de trouver de légères irrégularités à la surface de la fonte. L'acier inoxydable est évidemment résistant à la corrosion, mais il est possible que de la rouille superficielle se forme sur les pièces en fonte. Cela n'affectera en rien leur durabilité ou leur qualité.

Nos grilles en fonte d'acier inoxydable sont la suite logique de notre exigence en matière de matériaux de haute qualité et de performances exceptionnelles.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

- **Risque de brûlure ! Relevez les grilles en fonte d'acier inoxydable du grill uniquement lorsqu'elle est refroidie ou bien à l'aide de maniques ignifuges.**
- **Risque de pincement ! Tenez les grilles en fonte d'acier inoxydable toujours fermement avec vos deux mains, car elle est très lourde**

NL:

Wij zijn voortdurend op zoek naar verbeteringen en innovaties om de grillervaring met onze apparaten nog beter te maken.

Regelmatig hebben we de vraag gekregen naar roosters van roestvrij staal, omdat de duurzaamheid en robuustheid van roestvrij staal ongeëvenaard zijn. Bovendien is roestvrij staal uitstekend schoon te maken met professionele reinigingsmiddelen.

Omdat we niet wilden inleveren op de uitstekende hitteopslag van gietijzeren roosters en tegelijkertijd het kenmerkende ontwerp van onze roosters wilden behouden, hebben we alle nodige stappen ondernomen:
Onze grills worden nu standaard geleverd met roosters van gegoten roestvrij staal!

De roosters zijn zeer duurzaam, bestand tegen alle temperaturen en door het gebruik van roestvrij staal ook heel gemakkelijk schoon te maken. Zowel klassieke borstels met zachte roestvrijstalen haren als professionele reinigingsmiddelen kunnen worden gebruikt, wat het schoonmaken eenvoudiger maakt. Wij raden aan om de roosters na het reinigen licht in te oliën met geschikte bakolie.

Lichte onregelmatigheden in het oppervlak van de onbewerkte gietijzeren delen zijn volkomen normaal. Roestvrij staal is van nature corrosiebestendig, maar op de gietijzeren delen kunnen oppervlakkige roestvlekken optreden. Dit heeft echter geen enkele invloed op de duurzaamheid of kwaliteit.

Onze roestvrijstalen gietijzeren roosters zijn de logische voortzetting van onze inzet voor hoogwaardige materialen en uitzonderlijke prestaties.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES:

- **Verbrandingsgevaar! Til de roestvrijstalen gietijzeren roosters alleen op als ze koud zijn of met hittebestendige beschermende handschoenen.**
- **Knellingsgevaar! Houd de roestvrijstalen gietijzeren roosters altijd stevig vast met beide handen, omdat ze erg zwaar zijn.**