



PREMIUM BBQs

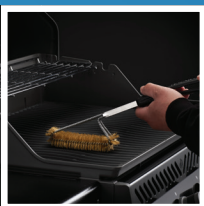
# TIPPS ZUR GRILLROSTE PFLEGE

**GUSSEISEN GRILLROSTE**

**EDELSTAHL GRILLROSTE**

**GRILLROSTE AUS  
GEGOSSENEM EDELSTAHL**

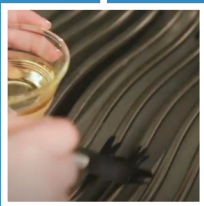
## GUSSEISEN GRILLROSTE



Den Grill Ca. 10 Minuten mit geschlossenem Deckel hochheizen, danach die verkrusteten Reste mit Hilfe einer **Messingbürste** entfernen

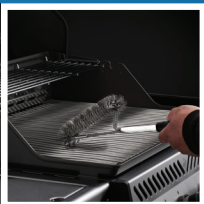


Das Gas zudrehen und den Grill abkühlen lassen, die Grillroste aus dem Grill nehmen



Mit Hilfe eines pflanzlichen Öls oder Trennspray die Roste oben und unten einfetten. Ggf. **Marinaden Pinsel** verwenden

# EDELSTAHL GRILLROSTE



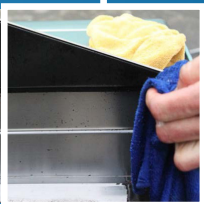
Den Grill Ca. 10 Minuten mit geschlossenem Deckel hochheizen, danach die verkrusteten Reste mit Hilfe einer **Edelstahlbürste** entfernen



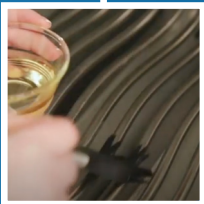
Das Gas zudrehen und den Grill abkühlen lassen, die Grillroste aus dem Grill nehmen



Einen Behälter mit dem **BBQ Power Cleaner**, ggf. mit Wasser verdünnt, füllen und den Rost einlegen. Mit einem **Scheuerschwamm** eine weitere Reinigung des Rostes vornehmen. Handschuhe verwenden, um die Haut vor dem Cleaner zu schützen.

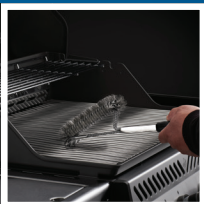


Mit Wasser den Rost ausgiebig abspülen



Mit Hilfe eines pflanzlichen Öls oder Trennspray die Roste oben und unten einfetten. Ggf. **Marinaden Pinsel** verwenden

## GRILLROSTE AUS GEGOSSENEM EDELSTAHL



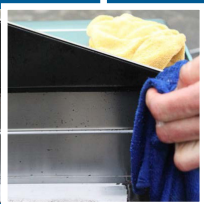
Den Grill Ca. 10 Minuten mit geschlossenem Deckel hochheizen, danach die verkrusteten Reste mit Hilfe einer **Edelstahlbürste** entfernen



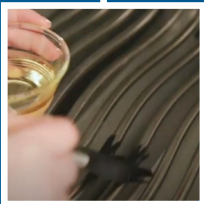
Das Gas zudrehen und den Grill abkühlen lassen, die Grillroste aus dem Grill nehmen



Einen Behälter mit dem **BBQ Power Cleaner**, ggf. mit Wasser verdünnt, füllen und den Rost einlegen. Mit einem **Scheuerschwamm** eine weitere Reinigung des Rostes vornehmen. Handschuhe verwenden, um die Haut vor dem Cleaner zu schützen.



Mit Wasser den Rost ausgiebig abspülen



Mit Hilfe eines pflanzlichen Öls oder Trennspray die Roste oben und unten einfetten. Ggf. **Marinaden Pinsel** verwenden

## BEI EXTREMER VERSCHMUTZUNG

Einen Behälter mit dem **BBQ Power cleaner**, ggf. mit Wasser verdünnt, füllen und den Rost einlegen. Mit einem **Scheuerschwamm** eine weitere Reinigung des Rostes vornehmen.

Bitte verwenden Sie Handschuhe, um die Haut vor dem Cleaner zu schützen.

Vergessen Sie nicht, mit ausgiebig Wasser ab zu spülen.

## REINIGUNG HINWEISE FÜR VERCHROMTE ROSTE

Den Grill 10 Minuten hochheizen, danach die verkrusteten Reste mit Hilfe eines **Holzschaber** oder **Scheuerschwamm** entfernen.

Falls der Rost extrem verschmutzt ist, diesen in Spülmittel und warmes Wasser einweichen und mit einem **Scheuerschwamm** weiter reinigen.

## FERTIG!

Der Rost ist sauber für die nächste Grillparty.

