

# Bedienungsanleitung



**Grillrost für rustikale Eisen Feuerschalen,  
von Buschbeck :**

**- Ø 60 CM und Ø 80 CM**

**Die Feuerschale ist nicht im Lieferumfang enthalten!**

Buschbeck GmbH  
Friedrich-Engels-Straße 21  
D-51545 Waldbröl  
Germany  
Telefon 49 (0) 2291 90718 - 00  
Fax 49 (0) 2291 90718 - 08  
E-Mail [info@buschbeck.de](mailto:info@buschbeck.de) [www.buschbeck.de](http://www.buschbeck.de)

**buschbeck**

# Hinweise

Das Grillrost ist aus lebensmittelechtem Edelstahl hergestellt.

Dieser Edelstahl wurde speziell entwickelt, um intensiver Hitze standzuhalten.

- Tragen Sie nach dem Auspacken Ihres Grillrostes für die Feuerschale und dem Anzünden des Feuers in der Feuerschale, wie in der Bedienungsanleitung der Feuerschale beschrieben, Schutzhandschuhe. Nachdem Sie das Feuer in der Feuerschale angemacht haben, können Sie das Grillrost auf der Feuerschale platzieren (Bild unten). Tragen Sie auch hierbei, Schutzhandschuhe.



- Jetzt können Sie mit Ihrem Grillrost Fleisch, Fisch oder Gemüse wie auf einem Grill zubereiten.
- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist!

## Empfehlungen und Wartung

- Das Grillrost ist nur für die Verwendung mit den Buschbeck Eisen Feuerschalen 60 und 80 cm Durchmesser geeignet.
- Wir empfehlen das Grillrost vor dem Grillen mit Olivenöl zu bestreichen und diesen einbrennen zu lassen.
- Tragen Sie zu Beginn des Grillens Feuerfeste Schutzhandschuhe und reinigen Sie die Oberfläche des Grillrostes, um den restlichen Ruß vom vorherigen Garvorgang zu entfernen.
- Das Grillrost sollte nach der Benutzung immer mit einer Drahtbürste gereinigt werden.
- Tragen Sie immer Feuerfeste Schutzhandschuhe, wenn Sie Speisen auf dem Grillrost legen und wenden.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel. Das Grillrost sollte mit klarem Wasser gereinigt werden.
- Trocknen und lagern Sie Ihren Grillrost an einem trockenen, sauberen Ort.
- Bitte bewahren Sie diese Anleitung auf.