



## GRILOVACÍ ŽULOVÉ DESKY

Žulová deska je určena pro pečení masa, ryb a jiných potravin při vysokých teplotách. Při vysoké teplotě desky se využije při přípravě tuk obsažený v potravinách a žádný další tuk tak nemusíte používat.

**Při používání grilovací žulové desky prosíme dodržte následující pokyny :**

### 1./příprava před prvním použitím

- Žulová deska musí být dokonale vyschlá přirozenou cestou.
- Před **prvním** použitím natřete desky trochou jedlého oleje a vložte tyto desky do nepřehřáté trouby. Zde desky během 30 min zahřejte až na maximální teplotu /200 – 250 °C/ a nechte pozvolna vychladnout. Teprve poté jsou desky připraveny k dalšímu použití.

### 2./použití

- Desky vložte do krbu již při zatápnění /ihned po podpálení dř. uhlí/ do nejvyšší polohy /třetí drážka/, **min. 15 cm nad rozpalované dř. uhlí na dobu 20-30 min.** Tak je zajištěno pozvolné prohřívání. Teprve po úplném prohřátí v této poloze je možno v případě nutnosti snížit polohu do drážky druhé /tj. **min 10 cm na rozpáleném dřevěném uhlím/.** **Do polohy nižší nikdy desku nekládejte a rovněž nekládejte do již roztopeného krbu chladné desky.** Při nedodržení výše uvedených zásad hrozí popraskání a destrukce desek.
- Při předehřívání desek na grilu je třeba vyloučit její přímý styk s plamenem.

### POZOR

- Při zahřívání i ochlazování desek je třeba vyloučit prudké změny teploty. Nahřáté desky nikdy neochlazujte vodou a desky čistěte vždy ve vychladlém stavu. Nepoužívejte žádné čisticí prostředky. Žulová deska je přírodní materiál a proto je možné, že se přes všechna výše uvedená opatření vlasová trhlina přesto vytvoří. Vlasová trhlina nemá vliv na funkci a použití a není důvodem k reklamaci.
- Výše uvedené zásady platí především pro použití desek ve vybraných typech zahradních krbů Norman a v originálním držáku. Nelze zaručit trvanlivost desek při použití na jiném typu topeniště. Při nedodržení uvedených pokynů nelze uplatnit případné reklamace.

Přejeme Vám mnoho krásných chvil při grilování



## **WICHTIGE HINWEISE ZUM GEBRAUCH DER GRANITPLATTE**

Der Grillgranit ist geeignet zum Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse usw.  
Wenn der Grillgranit die erforderliche Temperatur erreicht hat, kommen Sie ohne Verwendung von Speiseöl aus. Der eigene Saft des Grillguts reicht aus.

### **VOR DER ERSTEN BENUTZUNG IMMER BEACHTEN.**

- Die Granitplatte muß absolut trocken sein.
- Vor der ersten Benutzung mit etwas Speiseöl einreiben und im nicht vorgewärmten Backofen legen. Danach stellen Sie den Backofen auf 200-220° ein und erhitzen die Platte auf diese Temperatur ca. 30 Minuten. Danach die Platte abkühlen lassen, erst jetzt ist die Platte für den Gebrauch vorbereitet.

### **GEBRAUCH DER GRANITPLATTE**

- Direkt nach dem Anzünden der Holzkohle oder Grillbriketts die Platte in der höchsten Grillstufe einlegen.
- Der Mindestabstand zur Holzkohle oder Briketts sollte beim Vorwärmen mindestens 15 cm betragen.
- Die Platte ca. 25-30 Minuten vorwärmen.
- Danach, falls erforderlich, darf die Platte erst in der 2. Grillstufe gelegt werden, aber immer ein Mindestabstand von 10 cm einhalten.

### **ACHTUNG**

- Immer Mindestabstand zur Glut von 10 cm einhalten.
- Beim Vorwärmen der Platte im Grill unbedingt Kontakt mit Flammen vermeiden.
- Beim Vorwärmen und Abkühlen große Temperaturschwankungen vermeiden.
- Niemals die Platte mit kaltem Wasser abkühlen.
- Platte nur im kalten Zustand reinigen, keine chemischen Reinigungsmittel verwenden.
- Bei Nichteinhaltung dieser Punkte können Risse oder Abplatzungen auftreten.

Die Granitplatte ist ein Naturprodukt, deshalb können trotz Einhaltung der o.g. Punkte Haarrisse entstehen, die die Funktion nicht beeinträchtigen und deshalb kein Reklamationsgrund sind.

Die Granitplatte ist nur geeignet zur Verwendung in Grillkamine.  
Bei anderweitiger Benutzung erlischt jeglicher Garantieanspruch.