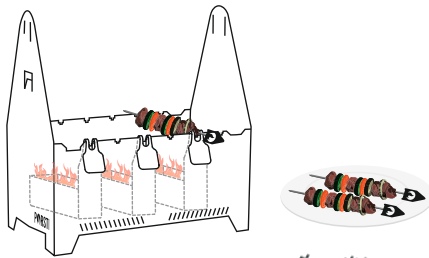
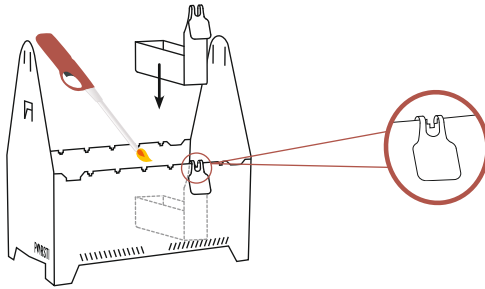
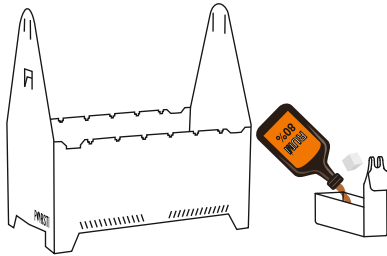
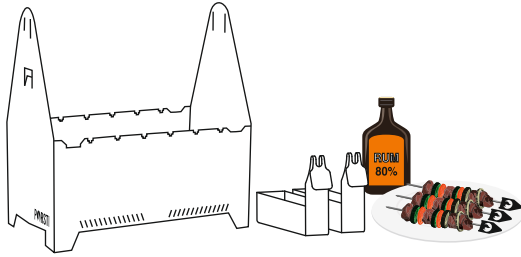


# PORSTI

GRILL.BETTER.TOGETHER.



## DEN PORSTI INDOOR GRILL ANFEUERN FÜR FLEISCH, FISCH UND GEMÜSE

- 1. VORBEREITUNG:**  
PORSTI auf feuerfesten Untergrund stellen.  
Grillschalen griffbereit beiseite stellen.

*Der PORSTI kann mit bis zu 5 Einzel-Grillschalen gleichzeitig bestückt werden.*

- 2. BEFÜLLUNG:**  
Die Grillschalen mit 80%-igem-RUM und jeweils einem Würfelzucker füllen.

- 3. ANZÜNDEN:**  
Befüllte Grillschalen jeweils einhängen, sodass die Kerbe des PORSTI-Bodys in der Mitte des Griffstücks zu sehen ist und den RUM anzünden.

- 4. AUFLEGEN UND GRILLEN:**  
Bestückten Spieß auflegen, immer wieder drehen, bis der Rum verbrannt ist.  
Fleisch 3 min ruhen lassen.

*250g Rindfleisch,  
7cl RUM, ca. 8min*

ZUFRIEDEN?  
Teile Deine Erfahrung  
auf Google



# PORSTI

GRILL.BETTER.TOGETHER.

## SICHERHEITS INFORMATION

- Lassen Sie den PORSTI Grill niemals unbeaufsichtigt. Jugendliche unter 18 Jahren sowie Benutzer, die nicht ausreichend mit der Bedienung des Geräts vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.
- Halten Sie sich möglichst an die empfohlenen Mengenangaben auf der Vorderseite. Bei unsachgemäßem Gebrauch können Verbrennungen oder Brandschäden entstehen.
- Stellen Sie den PORSTI Body auf eine ebene und feuerfeste Fläche.
- Befüllen Sie die Grillschalen ausschließlich mit 80%-igem RUM. Nur so kann eine sichere Verwendung gewährleistet werden.
- Hängen Sie die Grillschale in den PORSTI Body, sodass die Kerbe in der Mitte des Griffstücks zu sehen ist.
- Bestücken Sie den Grillspieß zwischen den beiden Einkerbungen am Anfang und am Ende des Spießes.
- Der PORSTI Grill kann mit bis zu 5 Grillschalen und 5 Spießes gleichzeitig bestückt werden.
- Bitte verwenden Sie die Grillschalen ausschließlich im PORSTI Body.
- Den PORSTI Grill während des Betriebs nicht transportieren, bzw. solange der Rum brennt und die Feuerstelle noch heiß ist.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen, leichtsinnigen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.
- Offenes Feuer niemals unbeaufsichtigt lassen. Verletzungs- und Brandgefahr.
- Verbrennungsgefahr bzw. Verbrühungsgefahr durch Hitze und brennende Flüssigkeit. Lassen Sie die Grillschalen und den PORSTI Body vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Bitte beachten Sie, dass nach dem Erlöschen des RUM's die Schale und der Body noch einige Zeit heiß bleibt.
- Der PORSTI Body, die Schalen und die Spieße können problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Art-Nr: PZ 24 | PORSTI-Grill | Germany | support@porsti-grill.de | www.porsti-grill.de