

oder mit einer Plane abzudecken und vor Feuchtigkeit und Verschmutzung zu schützen. Somit sind sie sofort wieder einsatzfähig für das nächste Grillabenteuer.

Tipps

🔥 Bedecken Sie den Boden des Korpus mit etwas Sand. Der Sand nimmt das abtropfende Fett vom Grillgut auf und minimiert die Verschmutzung und somit den Reinigungsprozess. Gleichzeitig schont der Sand das Material vor enormer Hitze.

🔥 Die Plancha Platte muss nicht unbedingt eingebrannt werden, jedoch erhöht sich durch das Einbrennen die Gleichmäßige Anti-Haft Eigenschaft. Zum Einbrennen einfach eine minimale Schicht Sonnenblumen- oder Rapsöl auf die Plancha Platte auftragen. Im Anschluss die Plancha Platte ca. 15–20min einbrennen lassen. Verfärbungen nehmen mit der Verwendung zu, jedoch wird die Anti Haft Eigenschaft immer besser. Verfärbungen und leichter Verzug sind nicht zu vermeiden.



PORSTI
GRILL.BETTER.TOGETHER.

support@porsti-grill.de | www.porsti-grill.de

Pflegehinweise

für alle **PORSTI**-Edelstahl Produkte

Vor dem ersten Gebrauch Grillrost, Plancha Platte, Indoor-Schalen und Spieße unter warmen Wasser, mit etwas Fettlöser (Spülmittel) und einem Schwamm reinigen. Im Anschluss gut Trockenreiben.

Reinigung Grillrost (gilt für alle **PORSTI-Edelstahl Produkte)**
Normale Verschmutzung: Belassen Sie den Grillrost im Grill und reinigen Sie diesen nach dem Löschen der Glut entweder noch im handwarmen oder erkalteten Zustand mit einer Grillbürste (Edelstahl- o. Messingborsten), einem Edelstahlschwamm bzw. Edelstahlwolle. Alternativ können Sie den Rost auch in Ihrer Spülmaschine reinigen.

Bei starker Verschmutzung: Entnehmen Sie den Grillrost nach dem Löschen der Glut und im erkalteten Zustand. Befreien Sie die Stege von den größten Rückständen mit einer Grillbürste (Edelstahl- o. Messingborsten), einem Edel-

stahlschwamm oder Edelstahlwolle. Legen Sie den Grillrost anschließend in heißes Wasser und fügen als Fettlöser etwas Spülmittel oder ein Spülmittel Tab hinzu. Alternativ können Sie den Rost auch in Ihrer Spülmaschine reinigen.

Reinigung des Grill Korpus

Die glatten Flächen Ihres Grill Korpus lassen sich bei Bedarf einfach mit einem feuchten Schwamm und etwas Fettlöser (Spülmittel) reinigen. Bei stärkeren Verunreinigungen können Sie auch hier mit einem Edelstahlschwamm bzw. Edelstahlwolle reinigen. Alternativ können Sie den Grill Korpus auch in Ihrer Spülmaschine reinigen.

Lagerung

Lassen Sie Ihren PORSTI Grill im ungenutzten Zustand nicht ungeschützt im Freien stehen. Es empfiehlt sich den gereinigten Grill und das Zubehör in der Tragetasche zu verstauen