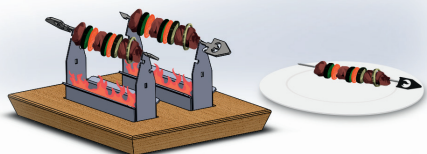
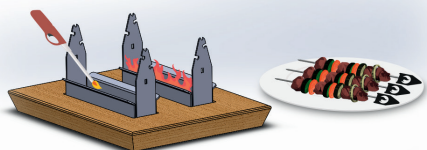
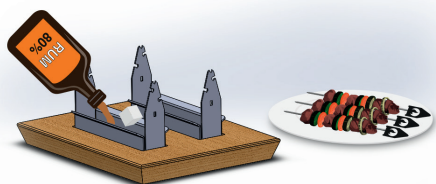
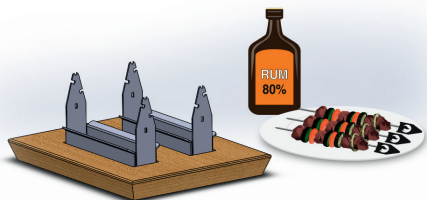


PORSTI

GRILL.BETTER.TOGETHER.

HOW TO USE PORSTI-FLAMEBOARD



1. VORBEREITUNG:

Stelle das Brettchen auf eine stabile Unterlage. Lege die Schalen in die vorgesehenen Vertiefungen.

2. BEFÜLLUNG:

Gib in jede Schale etwa 6cl 80%igen Rum und lege einen Würfelzucker dazu.

Stecke ca. 250g Rindfleisch gleichmäßig auf den Spieß.

3. ANZÜNDEN & GRILLEN:

Zünde den Rum vorsichtig an und hänge den vorbereiteten Spieß in die oberste Kerbe.

4. DREHEN & GENIESSEN:

Drehe den Spieß regelmäßig. Nach ca. 8 Minuten ist der Rum verbrannt. Lasse das Fleisch noch ein paar Minuten ruhen, würze es nach Belieben und genieße es. *Währenddessen kannst du bereits den nächsten Spieß vorbereiten.*

ZUFRIEDEN?
Teile Deine Erfahrung
auf Google



PORSTI

GRILL.BETTER.TOGETHER.

SICHERHEITS INFORMATION

- Lassen Sie das PORSTI-Flameboard 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 unsachgemäßen Gebrauch können Verbrennungen oder Brandschäden entstehen.
- Stellen Sie das PORSTI-Flameboard auf eine ebene und feuerfeste Fläche.
- Befüllen Sie die Schalen ausschließlich mit 80%igem RUM. Nur so kann eine sichere Verwendung gewährleistet werden.
- Stellen Sie die Schalen in die dafür vorgesehenen sicheren Vertiefungen in das Brett.
- Bestücken Sie den Grillspieß zwischen den beiden Einkerbungen am Anfang und am Ende des Spießes.
- Das PORSTI-Flameboard kann mit bis zu zwei Schalen gleichzeitig bestückt werden.
- Bitte verwenden Sie die Schalen ausschließlich im PORSTI-Flameboard.
- Das PORSTI-Flameboard 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 bestimmungsmäßigen Gebrauch entstehen.
- Offenes Feuer niemals unbeaufsichtigt lassen. Verletzungs- und Brandgefahr.
- Verbrennungsgefahr bzw. Verbrühungsgefahr durch Hitze und brennende Flüssigkeit. Lassen Sie die Grillschalen und das PORSTI-Flameboard vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Bitte beachten Sie, dass nach dem Erlöschen des RUM's die Schalen und das Brett noch einige Zeit heiß bleibt.
- Die Schalen und Spieße können problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Brett kann mit einem feuchten Lappen abgerieben werden.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Art-Nr: PO 30 | PORSTI-Grill | Germany | support@porsti-grill.de | www.porsti-grill.de