



BOWL GRILLROST

- ⚠️ Beim Grillen mit BOWL stets feuerfeste Handschuhe (wir empfehlen aufgrund der extrem guten hitzebeständigkeit höfats Grillhandschuhe) tragen.
- ⚠️ Tragen Sie entsprechende Kleidung. Lange lose Ärmel fangen schnell Feuer!
- Reinigen Sie vor erstmaligem Gebrauch den Grillrost.
- Beginnen Sie mit dem Grillvorgang nicht, bevor die Holzkohlen mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind. Dieser Vorgang dauert mindestens ca. 30 – 45 Minuten.
- Legen Sie eine Grillrosthälfte nach der anderen auf BOWL auf. Die überstehenden Stäbe liegen dabei auf der Halbkugel auf.

BOWL GRID

- ⚠️ Always wear fire-proof gloves (based on its extreme heat resistance, we recommend höfats BBQ Gloves) when grilling with BOWL.
- ⚠️ Wear respective clothing. Long, loose sleeves quickly catch fire!
- Clean the cooking grate prior to first use.
- Do not start the grilling process before the charcoal is covered by a small ash layer. This process takes approx. 30 – 45 minutes.
- Take the cooking grate at the sides and place it on BOWL. The rods protruding laterally thus lie on the hemisphere of BOWL.

BOWL PARRILLA PARA ASAR



Para hacer una barbacoa con BOWL, utilice siempre guantes resistentes al fuego (p. e. höfats guantes de barbacoa).



¡Utilice ropa adecuada; mangas largas, sueltas y anchas prenden fuego fácilmente!

- Limpie la parrilla antes de utilizarla por primera vez.
- Comience a asar los alimentos una vez que se haya formado una ligera capa de ceniza sobre el carbón, después de unos 30 – 45 minutos.
- Agarre la parrilla por sus puntos de agarre y colóquela en BOWL. Las varillas laterales sobresalientes se apoyan al semiesfera de BOWL.

BOWL GRILLE DE CUISSON



Portez toujours des gants résistants au feu (höfats gants de barbecue par exemple) lorsque vous réalisez des grillades avec BOWL.



Porter des vêtements appropriés. Les manches longues et lâches se mettent rapidement à prendre feu!

- Avant la première utilisation, nettoyez la grille de cuisson.
- Ne commencez pas les grillades avant que le charbon de bois ne soit recouvert d'une fine couche de cendres. Cela prend environ 30 à 45 minutes.
- Attrapez la grille de cuisson par les poignées et placez-la sur BOWL. Les tiges horizontales dépassant latéralement sont en appui contre le hémisphère de tôle.