




CRATE GRILLROST


 Beim Grillen mit CRATE 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.
- Greifen Sie den Grillrost an den Seiten und legen ihn auf CRATE. die seitlich überstehenden Stäbe liegen auf den vier Flächen in den Ecken auf. Die Querstäbe zeigen dabei nach unten.

CRATE GRID

 Always wear fire-proof gloves (based on its extreme heat resistance, we recommend höfats BBQ Gloves) when grilling with CRATE.

 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 CRATE. The rods protruding laterally thus lie on the sheet edge of CRATE

CRATE PARRILLA PARA ASAR



Para hacer una barbacoa con CRATE, 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 los lados y colóquela en CRATE.

CRATE GRILLE DE CUISSON



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



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 sur les côtés et placez-la sur CRATE.