



Gourmet-Halbmond

Artikel-Nr. 18.211.51

2-teiliges Set aus:

- perforiertem Element 33,5x19x5 cm und nicht perforiertem Element 34x19x6 cm
- aus emailliertem Stahl
- perforiertes Element für Garen von Gemüse, Dünsten von Fisch etc.
- nicht perforiertes Element für Gratin, Bratkartoffeln, Aperitif-Häppchen etc.

Beschrieb:

Beide Teile des Gourmet-Halbmondes bestehen aus emailliertem Stahl. Die Emaillierung verhindert ein übermässiges Ankleben der Produkte, lässt sich sehr leicht reinigen und bietet Schutz vor Kratzern sowie äusseren Einflüssen. Mit dem Gourmet-Halbmond sind der Zubereitung von Gerichten keine Grenzen gesetzt. Durch die Halbmond ähnliche Form können beide Teile gleichzeitig benutzt werden. Nach Belieben ist selbstverständlich auch der Einsatz nur eines Zubehör-Teiles möglich. Der Gourmet-Halbmond eignet sich hervorragend für diverse Anwendungen: Gratin und zugleich ein herrliches Bratenstück, Garen von Gemüse, Dünsten von Fisch, Garen kleiner Bratkartoffeln, Backen kleiner Aperitif-Häppchen oder Erwärmen von Speiseresten und vielem mehr.

Anwendung:

Reinigen Sie den Gourmet-Halbmond vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie den Gourmet-Halbmond in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

Benutzung des Gourmet-Halbmonds immer in folgender Position:

Grosser Trichter: Normalposition

Grillrost: einsetzen und Gourmet-Halbmond auf Rost legen

Deckel: geschlossen

Reinigung:

- Lassen Sie das Zubehör auskühlen
- Verwenden Sie eine Bürste aus Edel-Stahlwolle/Edelstahl-Topfreiniger oder ein Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser für die gründliche Reinigung