



## Gourmet-Set für 480er und 570er Kugel

Artikel-Nr. 18.211.29

### 2-teiliges Set aus:

- Universalpfanne, Ø 39 cm, Pizzablech, Ø 40 cm
- aus emailliertem Stahl
- Universalpfanne für Paella, Risotto, Kuchen, Gemüsepfanne etc.
- Pizzablech für Pizza, Quiche, Apérogebäck, Brot, Fisch und Gemüse - auch für tiefgekühlte Produkte geeignet.

### Rezepte:

 [Paella \(630.54 KB\)](#)

 [Apfelstrudel \(52.37 KB\)](#)

### Beschrieb:

Die Universalpfanne sowie das Pizzablech 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. Die Universalpfanne eignet sich beispielsweise für Paella, Risotto und Gemüsepfanne. Das Pizzablech eignet sich, wie der Name es bereits verrät, für die Zubereitung von Pizzen sowie für Aperitifgebäck oder auch speziell für tiefgekühlte Produkte.

### Anwendung:

Reinigen Sie die Universalpfanne und das Pizzablech vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie weder Universalpfanne noch Pizzablech in heissem Zustand auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

### Benutzung der Universalpfanne in zwei Positionen möglich:

Grosser Trichter: Vulkanposition

Grillrost: entfernen und Pfanne direkt auf den grossen Trichter stellen

Deckel: offen und geschlossen je nach Anwendung

Grosser Trichter: Normalposition

Grillrost: einsetzen und Pfanne auf Rost legen

Trichter: geschlossen

### Benutzung des Pizzablechs immer in folgender Position:

Grosser Trichter: Normalposition

Grillrost: einsetzen und Pizzablech auf Rost legen

Deckel: geschlossen

**Reinigung:**

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