

Manuel d'utilisation



**Grill pour Brasero industriel, utilisation
conseillée pour les Braseros
Buschbeck :**

- de Ø 60 CM Référence 111054

et de

- Ø 80 CM Référence 111061

Attention :

Les Braseros ne sont pas fournis avec le Grill

Buschbeck GmbH
Friedrich-Engels-Straße 21
D-51545 Waldbröl
Germany
Telefon 49 (0) 2291 90718 - 00
Fax 49 (0) 2291 90718 - 08
E-Mail info@buschbeck.de
www.buschbeck.de
E-Mail France : j.duval@buschbeck.de
Tél. France : 0607019661

buschbeck

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Nous vous remercions d'avoir acheté notre Grill pour Brasero industriel. Ce manuel a pour but de vous indiquer de quelle façon utiliser au mieux votre Grill. Le Brasero Industriel de Buschbeck existe en diamètre de 60 cm ou de 80 cm et le Grill que vous venez d'acquérir est utilisable pour ces 2 références.

Le Grill pour Brasero industriel est fabriquée en Allemagne dans un acier inoxydable de qualité alimentaire. Vous n'avez aucun montage à effectuer.

Cet acier inoxydable est spécialement étudié pour supporter des chaleurs intenses.

- Après avoir déballé votre Grill pour Brasero Industriel et initié le feu dans le Brasero comme indiqué dans le manuel d'instruction du Brasero veuillez vous munir de gants de protection contre le feu et poser le Grill sur le Brasero comme indiqué sur la photo ci-dessous.



- Ensuite vous pouvez utiliser votre Grill pour cuire viandes, poissons ou légumes comme sur un barbecue.
- Nous vous rappelons qu'une bonne cuisson au Grill est idéale lorsque qu'il n'y a plus de flammes. Une cuisson idéale se pratique sur des braises.

Recommandations et entretien

- Le Grill référence 111269 n'est utilisable que pour les Braseros Buschbeck de 60 et de 80 cm de diamètre. A cet effet veuillez bien vous reporter au manuel d'utilisation de ces Braseros industriel lors de l'utilisation de votre Grill.
- Au début d'une cuisson veuillez vous munir de gants de protection contre le feu, passez rapidement un tissu mouillé sur la surface du grill pour enlever les suies résiduelles de la cuisson précédente.
- Avant de poser vos aliments sur le grill passer rapidement un tissu légèrement imbibé d'huile
- A la fin de vos cuissons veuillez brosser le Grill avec une brosse métallique alors que celui-ci est encore chaud.
- Munissez-vous toujours de gants de protection au feu pour poser et retourner vos aliments sur le Grill.
- N'utiliser pas de détergeant, passer rapidement un chiffon humide après la brosse métallique.
- Séchez et stockez votre grill dans un endroit sec et propre.
- Veuillez conserver cette notice.