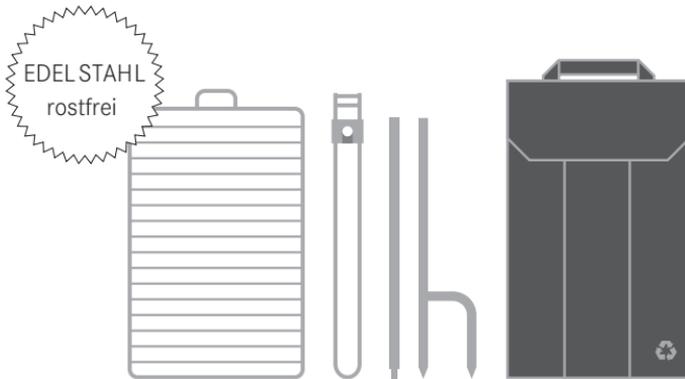


Brändi GRILL

Anleitung
Instructions
Instructions
Istruzioni

Brändi®

Anleitung



Inhalt

1 Brändi-Grill komplett
(bestehend aus vier Einzelteilen)

- Grillrost
- Grill Haltebügel
- Grillstab Kopfteil
- Grillstab Fussteil

- 1 Tasche für Grill
- 1 Anleitung online

Masse

380 x 225 mm
(verpackt in der Tasche)
Gewicht ca. 850 g

Produktinformation

Der Brändi Grill ist ein Schweizer Qualitätsprodukt und der ideale Begleiter für Biker und Hiker, die nichts anbrennen lassen. Das Original aus rostfreiem Edelstahl ist eine Entwicklung der Stiftung Brändi, die sich seit Jahren beim Grillieren auf dem Markt bewährt hat.

Der Grill ist komplett zerlegbar, ausschwenkbar und in der Höhe und Tiefe stufenlos verstellbar. Er kann bequem und platzsparend transportiert werden. Grillrost und Haltebügel bestehen aus Chromnickelstahl (CrNi 18-10), und der zweiteilige Grillstab ist aus Aluminium gefertigt. Alle Teile können auch einzeln nachbestellt werden.

Auf den Brändi Grill gewähren wir eine Garantie von 5 Jahren.

Zusatzinformationen

Aluminium ist leichtgewichtig und ein guter Wärmeleiter. Es kann sich ab 250° Celsius verformen, deshalb darf der Grillstab nicht mitten in die Glut gestellt werden. Da die Hitze via Vierkantstück (Gleiter) weitgehend ins Erdreich abgeleitet wird, wird der Haltegriff nicht heiss. Das Einschlagen des Stabes in harte Unterlagen ist zu vermeiden, da dieser sonst beschädigt wird. Grundsätzlich empfiehlt es sich, den Grillstab erst ins Erdreich zu stecken, nachdem das Feuer soweit heruntergebrannt ist, dass mit dem Grillieren begonnen werden kann.

Handhabung

Der Grillstab, bestehend aus Kopf- und Fussteil, wird zusammen geschraubt.

Der Grillstab wird neben der Feuerstelle vorsichtig in den Boden gesteckt.

Der Haltebügel wird zusammen mit dem Grillrost (Hebelwirkung) am Grillstab montiert.

Tipps und tricks

Mit der neuen Putzrinne am Haltegriff können die Stäbchen des Grillrosts gereinigt werden.

Um die Lebensdauer des Grillstabes zu verlängern, kann das Aussengewinde des Stabes vor dem Zusammenschrauben geschmiert werden (kann auch Fett vom Grillgut sein). Zum Reinigen den Grillrost in die Glut legen und dann mit Hilfe des Haltegriffs im kalten Wasser abschrecken.

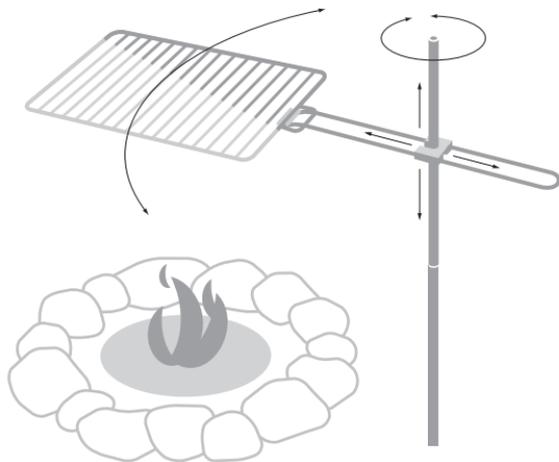


Optimale Verstell-Möglichkeiten des Brändi Grill garantieren überall und jederzeit die beste Grillposition.

Optimal adjustment possibilities of the Brändi Grill guarantee the best barbecue position anytime, anywhere.

Les possibilités optimales de réglage du Brändi Grill garantissent une position idéale de la grille peu importe l'endroit et le moment.

Le possibilità di regolazione ottimali del Brändi Grill, garantiscono sempre e ovunque la perfetta posizione per grigliare.



Der Hersteller

Die Stiftung Brändi ist eine innovative, soziale Institution im Kanton Luzern (Schweiz). Sie stellt Menschen mit Behinderung Arbeits-, Ausbildungs- und Wohnplätze zur Verfügung. Mehr Informationen über uns finden Sie im Internet unter www.braendi.ch Brändi GRILL können Sie in unseren betriebseigenen Läden kaufen, oder direkt in unserem E-Shop bestellen: www.braendi-shop.ch

The Manufacturer

The Brändi foundation is an innovative, social institution in the canton of Lucerne (Switzerland). It makes work, training and living places available for people with disabilities. You can find more information about us on the internet at www.braendi.ch You can buy Brändi GRILL in our internal shop, or directly from our e-shop: www.braendi-shop.ch

Le Fabricant

La fondation Brändi est une institution sociale innovante située dans le canton de Lucerne (Suisse). Elle propose aux personnes handicapées des emplois, formations et logements. Vous trouverez plus d'information à notre sujet sur notre site Internet www.braendi.ch Vous pouvez acheter le jeu de Brändi GRILL dans nos propres magasins ou les commander directement sur notre magasin en ligne: www.braendi-shop.ch

Stiftung Brändi
Verkauf Produkte
Bürgenstrasse 12
6002 Luzern

T +41 41 349 02 19
verkauf@braendi.ch



SWISS QUALITY
Brändi® since 1968

braendi.ch