

# Anwendung



## 1. Grillieren

Die Steam-Grill-Pfanne auf ein geeignetes Kochfeld stellen (siehe Symbole auf dem Pfannenboden), Kochfeld einschalten. Pfanne ca. 4 Min. vorheizen. Lebensmittel in die Pfanne geben und gemäss Rezept grillieren.



## 2. Flüssigkeit hinzufügen

Gemäss Rezept Flüssigkeit langsam (Achtung Verbrennungsgefahr) zu den grillierten Lebensmittel in die Steam-Grill Pfanne giessen.



## 3. Dämpfen

Deckel aufsetzen und gemäss Angaben im Rezept fertig dämpfen.

**Wichtiger Hinweis:** Keine scharfkantigen oder spitzen Gegenstände (z.B. Messer, Gabel) zum Wenden des Garguts verwenden, diese beschädigen die Antihaf-Beschichtung.

Hitzebeständigkeit Pfanne mit Deckel: 230 Grad.



Induktions-  
kochfeld



Glaskeramik-  
kochfeld



Elektro-  
kochfeld



Gaskochfeld

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind für 2 Personen berechnet.

Titelbild: Rindsmedaillons / Grillierter Tomatensalat (S. 4 / 8)