

# Grillmeister Plus

## Plaque à grill «maestro plus»



### Grüezi

Ich bin Ihre Grillplatte aus Aluminium für gleichmässige Wärmeverteilung und mit Rillen für ideale Luftzirkulation. Ich bin temperaturbeständig bis 250°C. Sie können mich auf dem Grill nutzen, aber legen Sie mich bitte nicht direkt über eine offene Flamme oder in die Glut. Spitze und scharfe Gegenstände mag ich nicht.

**Material:** Aluminium  
**Beschichtung:** Whitford, PLATINUM PLUS von Chemours  
**Farbe:** schwarz  
**Temperaturbeständigkeit:** max. 250°C  
**Masse (LxBxH):** 36x28x2.6 cm

#### Vor dem ersten Gebrauch

- Mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

#### Anwendung

- Die Grillplatte eignet sich für den Grill
- Die Grillplatte eignet sich für die Zubereitung von Gemüse, Fleisch und Fisch.

#### Achtung

- Die Beschichtung der Grillplatte ist nicht schnittfest.
- Keine scharfkantigen oder spitzen Gegenstände verwenden! Diese beschädigen die Beschichtung der Grillplatte.
- Nie direkt auf Flammen oder Glut legen.

#### Reinigung

- Keine Scheuermittel oder Stahlwatte verwenden, da sonst die Antihafbeschichtung zerstört wird.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

### Bonjour

Je suis votre plaque de grill en aluminium pour une répartition uniforme de la chaleur et avec des rainures pour une circulation d'air idéale. Je résiste à des températures allant jusqu'à 250° C. Vous pouvez m'utiliser sur le grill, mais pas sur un feu ouvert ou dans les braises. Je n'aime pas non plus les objets pointus et tranchants.

**Matériau:** aluminium  
**Revêtement:** Whitford, PLATINUM PLUS de Chemours  
**Coloris:** noir  
**Thermorésistance:** max. 250°C  
**Dimensions (LxlxH):** 36x28x2.6 cm

#### Avant la première utilisation

- Laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

#### Utilisation

- Le plat de grill est conçu pour le grill et le four.
- Le plat de grill convient à la préparation de légumes, viande et poisson.

#### Attention

- Le revêtement du plat de grill n'est pas résistant aux coupures.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants! Ceux-ci endommagent le revêtement du plat.
- Ne jamais les poser directement sur la flamme ou la braises.

#### Entretien

- N'utiliser ni poudre à récurer, ni détergent puissant, ni ouate d'acier sous peine d'abîmer le revêtement antiadhésif.
- ne passe pas au lave-vaisselle.