



SEAR GRATE EINSATZ

HOCHGENUSS FÜR AUGE & GAUMEN

Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit einem perfekten Steak: Mit dem Sear Grate Einsatz erhalten Sie ganz einfach die gewünschte rautenförmige Grillmarkierung.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie den Sear Grate Einsatz per Hand mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie ihn gründlich mit einem weichen Stoff- oder Papiertuch ab.

WÄHREND DES GEBRAUCHS

Das Sear Grate wird – so wie alle gusseisernen Einsätze – extrem heiß, und hält die Wärme sehr lange. Wenn Sie einen Edelstahlrost gewohnt sind, sollten Sie besonders darauf achten, dass Ihr Grillgut nicht anbrennt.

FÜR GASGRILLS: Setzen Sie den Sear Grate Einsatz in den Grillrost und heizen Sie den Grill ca. 15 Minuten vor.

FÜR HOLZKOHLEGRILLS: Platzieren Sie nach dem Durchglühen und Einfüllen der Holzkohle (ca. 25 Minuten) mit Grillhandschuhen den Grillrost auf dem Grill, und setzen Sie den Sear Grate Einsatz in die Aussparung des Grillrosts. Heizen Sie den Grilleinsatz und Grillrost ca. 10 bis 15 Minuten vor.

Marinieren oder ölen Sie die Lebensmittel leicht vor, bevor Sie diese auf den Sear Grate Einsatz legen.

NACH DEM GEBRAUCH

Lassen Sie den Sear Grate Einsatz nach der Benutzung abkühlen und nehmen Sie ihn erst danach aus dem Grill heraus. Reinigen Sie diesen anschließend mit heißem Wasser, Spülmittel und einem rauen Küchenschwamm. Bei hartnäckigen Verkrustungen können Sie den Sear Grate Einsatz auch in warmem Wasser einweichen. Bitte beachten Sie, dass die Einsätze nicht spülmaschinengeeignet sind.

WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Küchenschwämme mit metallischen oder keramischen Scheueranteilen! Dies kann die emaillierte Oberfläche des Sear Grate Einsatzes beschädigen. Auch das Abschaben oder Abkratzen von Essensresten mit metallischen Gegenständen kann zu einer Beschädigung der Porzellan-Emaille-Beschichtung führen. Trocknen Sie den Einsatz nach der Reinigung sorgfältig ab.

PERFEKTES RINDERSTEAK

- › Den Grill auf direkte Hitze, 220 – 240 °C vorheizen.
- › Das Steak von beiden Seiten 3 Minuten scharf auf dem Sear Grate Einsatz angrillen.
- › In indirekter Zone, bis eine Kerntemperatur von 54 – 56 °C erreicht ist, garen lassen.
- › Das Fleisch quer zur Faser aufschneiden (so ist jeder Bissen schön zart) und servieren.