



Wir bedanken uns für Ihren Kauf, und gratulieren Ihnen zu dieser Erweiterung Ihres Schwenkgrills mit Spaß-Garantie, Made in Germany!

Unsere Teppanyaki Platten/ Grillringe fertigen wir aus einem speziell legiertem Stahl. Die Teppanyaki Grillplatte, sprich der Grillring soll sich unter Hitzeeinwirkung gleichmäßig konisch innerseitig neigen. Nach traditionellem Vorbild werden Speisen auf der Teppanyaki Grillplatte fettarm zubereitet. Die Neigung des Grillringes lässt überschüssiges Fett in die Feuerschale ablaufen, der Fußboden im Umgebungsbereich bleibt sauber.

Sollten Sie sich für diese Teppanyaki Grillplatte/ Grillring aus Stahl entscheiden, beachten Sie bitte für die Erstbenutzung folgende Vorgehensweise:

Bringen Sie den Grillring auf Ihrer Feuerschale auf normale Betriebstemperatur. Ölen Sie nun die gesamte Fläche kräftig mit Sonnenblumenöl ein und verteilen es mit einem Küchenkrepp. Verteilen Sie danach in entsprechender Menge rohe grob geschnittene und gesalzene Kartoffelscheiben auf die Grillfläche. Wenden und verteilen Sie die Scheiben so auf der Fläche, dass jede Stelle gleichmäßig benetzt worden ist. Die Scheiben dürfen gerne anbraten. Ziel ist es, mit Hilfe der gelösten Stärke einen dauerhaft relativ guten Korrosionsschutz mit der entstandenen Patina herzustellen.

Wir fertigen die Grillringe, auch Feuerringe genannt, stets 5 cm größer im Durchmesser als die Feuerschale, um die effektive Nutzfläche zu vergrößern. Durch die exzellente Wärmeleitfähigkeit des verwendeten Materials ist die gesamte Fläche, samt Außenbereich, zügig auf Arbeitstemperatur. Ganz professionell und mit etwas Routine können Sie durch reine Verteilung der Holzscheite verschiedene Hitzezonen einrichten.

Um die Bequemlichkeit nicht zu vernachlässigen, haben wir seitliche Griffe integriert, an denen man selbst die heiße Teppanyaki Grillplatte mit Handschuhen bewegen kann.