



## Produktdatenblatt für Kamado-Grill Gusseisen Grillplatte & Grillrost (Halbmond, Ø 44,5 cm)

### Produktbeschreibung

- Grillplatte Halbmond, Ø 44,5 cm, Gusseisen, für 21-Zoll Kamado-Grill
- Grillrost Halbmond, Ø 44,5 cm, Gusseisen, für 21-Zoll Kamado-Grill.

### Material:

- Gusseisen – massive Ausführung für optimale Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung.

### Technische Daten

Durchmesser: 44,5 cm (Halbmond-Form)

Variante Grillplatte: Gerillt (Grillstreifen)

Variante Grillrost: mit Grillrippen

### Anwendungsbereich

- Die Grillplatte: Die gerillte Gusseisenfläche dient dem direkten Grillen von Fleisch, Gemüse oder anderen Spezialitäten und erzeugt die typischen Grillstreifen.
- Der Grillrost: Halbmond-Form ermöglicht flexiblen Einsatz der Grillfläche und Kombination mit weiteren Platten oder Rosten.

### Besonderheiten

- Halbmond-Form ermöglicht variable Nutzung der Grillfläche (z. B. Kombination mit freier Fläche oder zusätzlichem Zubehör).
- Massive Gusseisen-Konstruktion für hervorragende Wärmeverteilung und lange Lebensdauer.
- Variante Grillplatte (gerillt): Grillrippen zur Ableitung überschüssiger Flüssigkeit und zur Grillstreifenbildung.
- Variante Grillrost: Robuste Ausführung mit hoher Materialstärke für intensive Nutzung.

### Hinweise zur Verwendung

- Vor dem ersten Einsatz die Platte bzw. den Rost ggf. gemäß Herstelleranweisung einbrennen bzw. einölen.
- Geeignete Grillutensilien verwenden (Metall- oder hitzebeständig), keine ungeeigneten Werkzeuge, die das Gusseisen beschädigen könnten.



## Einsatzgrenzen

- Nicht als Schutz- oder Abdeckfläche verwenden – ausschließlich zum direkten Grillen/rostieren im Kamado-Grill.
- Bei unsachgemäßer Nutzung (z. B. lange Lagerung feucht, fehlende Pflege) kann Materialermüdung oder Korrosion auftreten.

## Pflegehinweise

- Nach dem Grillen Speisereste und Fett zeitnah entfernen, idealerweise noch im warmen Zustand reinigen.
- Nur mit warmem Wasser und ggf. milder Seifenlösung reinigen; aggressive Reinigungsmittel vermeiden, um die Schutz-Patina nicht zu beschädigen.
- Nach der Reinigung gründlich abtrocknen, um Rostbildung zu vermeiden. Im Anschluss eine dünne Schicht hitzebeständiges Öl auftragen und ggf. einbrennen, um die Schutzschicht (Patina) zu erhalten.

## Lagerung

- Grillplatte bzw. Grillrost in einem trockenen, gut belüfteten Raum lagern – nicht dauerhaft unter einer Hülle in feuchtem Umfeld stehen lassen.
- Vor der Einlagerung sicherstellen, dass das Gusseisen vollständig abgekühlt und trocken ist. Eine leichte Einölung vor der Lagerung kann Materialschutz bieten.

## Sicherheitshinweise

- Beim Umgang mit heißen Grillflächen oder bei Positionierung am Grill hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Gusseisen heiß stark auf – direkten Kontakt mit Haut vermeiden.
- Plötzliche Temperaturwechsel (z. B. heißer Rost und kaltes Wasser) vermeiden, da Materialdurchbruch oder Risse entstehen können.
- Kinder und Tiere fernhalten – Grillzubehör ist kein Spielzeug.

## Entsorgung

- Bei endgültigem Verschleiß oder Beschädigung das Gusseisenprodukt dem Metallschrott oder einer entsprechenden Wertstoffanlage zuführen – nicht über den Hausmüll entsorgen.
- Eventuelle restliche Speisereste, Ölschicht oder Verunreinigungen vorher entfernen, um Recyclingfähigkeit zu unterstützen.