

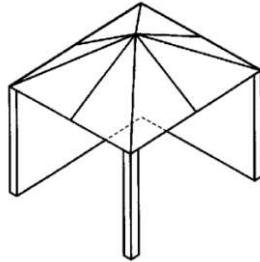
**1. Wischen Sie die Edelstahloberfläche, nach Gebrauch oder vor der Einlagerung, mit rostbeständigem Öl ab.**



**2. Benutzen Sie eine Schutzhülle für den Grill, wenn dieser nicht verwendet wird.**



**3. Stellen Sie sicher, dass der Grill unter einem Sonnenschirm oder Markise aufbewahrt wird.**



**4. Verwenden Sie keine ätzenden oder säurehaltigen Flüssigkeiten zum Reinigen des Edelstahls.**



## SEHR WICHTIGE INFORMATIONEN

### PFLEGE UND SCHUTZ VON EDELSTAHLOBERFLÄCHEN

Ihr Grill ist mit Edelstahlkomponenten ausgestattet, die aus Edelstahl mittlerer Güteklasse bestehen. Alle Edelstahlsorten erfordern ein gewisses Maß an Pflege und Schutz, um ihr Aussehen zu erhalten. Rostfreie Stähle sind entgegen der landläufigen Meinung nicht korrosions- und wartungsfrei. Selbst die höchsten Marinequalitäten von Edelstahl erfordern eine häufige Reinigung mit Wasser, um Oxidation und andere korrosive Probleme zu vermeiden.

Der moderne Geschmack erfordert, dass Ihr Grill aus Edelstahl mit gebürsteter Oberfläche besteht. Diese gebürstete Oberfläche wird erreicht, indem Edelstahlbleche einem Schleifprozess unterzogen werden, der die Spiegeloberfläche entfernt und die gebürstete Oberfläche hinterlässt. Gebürsteter Edelstahl erfordert häufige Reinigung und Pflege, um seine Qualität des Aussehens zu erhalten. Ohne eine ausreichende Pflege, wird es mit der Zeit Korrosionserscheinungen geben.

Edelstahl ist definitiv kein wartungsfreies Material. Sauberkeit und Edelstahl hängen eng zusammen.

Nach der Montage empfehlen wir den Besitzern, mit einem sauberen Lappen eine dünne Schicht Olivenöl auf alle freiliegenden Edelstahlbereiche aufzutragen. Diese sollte dann einpoliert werden und mit einem anderen sauberen Lappen auf ein nicht öliges Finish poliert werden. Dieser Prozess trägt zum Schutz vor Schmutz und anderen korrosiven Verunreinigungen bei, indem er einen vorübergehenden lebensmittelechten Schutzschild bietet. Die Olivenölschicht erleichtert auch das spätere Polieren und das Entfernen von Fingerabdrücken. Dieser Vorgang sollte beim Reinigen Ihres Grills häufig wiederholt werden.

Möglicherweise haben Sie eine Schutzhülle für Ihren Grill gekauft. Es wird empfohlen, immer eine Schutzhülle zu verwenden, wenn der Grill nicht verwendet wird, um Ihre Investition zu schützen. Es ist jedoch wichtig zu verstehen, dass die Verwendung einer Schutzhülle auch nachteilig sein kann, wenn der Grill nicht abgekühlt, sauber und trocken ist. Eine Schutzhülle auf einem warmen, nassen oder unreinen Grill (oder einer Mischung dieser Faktoren) kann in der Tat ein sehr effektiver Korrosionsbrüter sein!

Aus diesem Grund sollte der Grill immer kühl, von Oberflächenverunreinigungen oder Schmutz gereinigt und gründlich trocken sein, bevor eine Schutzabdeckung angebracht wird. Dies ist besonders wichtig, bevor ein Grill für längere Zeit gelagert wird, wenn der Grill nicht häufig verwendet wird oder wenn der Grill über die Wintermonate gelagert wird.

Um die Qualität des Finishs Ihres Edelstahl-Grills zu erhalten, sollte der Besitzer mit der Pflege und Wartung gemäß diesen Ratschlägen aufmerksam sein.

Achten Sie sorgfältig auf Ihre Investition und sie wird Ihnen viele Jahre lang gute Dienste leisten.