

## Datenblatt Gyros- & Dönergrill

Gewicht Maschine: 27kg

Maße Maschine: 55 x 74 x 112cm (LxBxH)

Merkmale:

- Das Gerät besteht aus dem Grill inklusive Grillspieß und einer achteckigen Fettwanne
- Der Grill wird durch Propangas betrieben und verfügt über eine Leistung von 14 kW
- Der Fleischspieß darf ein Maximalgewicht von 70kg und eine Maximalhöhe von 63cm nicht überschreiten
- Das Gerät besteht aus rostfreiem Edelstahl und Keramiksteinen als Reflektorfläche und verfügt über ein zusätzliches Sicherheitsthermostat
- Die 4 integrierten Brenner können unabhängig voneinander verwendet und bedient werden
- Die Entfernung zwischen dem Spieß und den Brennern kann variabel eingestellt werden



Bitte beachten:

- Während der Nutzung wird das gesamte Gerät sehr heiß
- Wir empfehlen Ihnen dauerhaft Handschuhe zu tragen, solange Sie den Grill bedienen
- Beginnen Sie mit einer recht großen Entfernung zwischen Spieß und Brenner, um den Garungsprozess langsam zu beginnen
- Verringern Sie die Entfernung, sobald die äußeren Schichten des Spießes durchgegart sind, um eine knusprige Oberfläche zu erhalten
- Variieren Sie die Entfernung immer wieder während der Nutzung, je nachdem wie schnell Sie fertiges Fleisch benötigen
- Lassen Sie den Grill vor der Reinigung unter allen Umständen zunächst vollständig auskühlen
- Nutzen Sie keine aggressiven Reiniger und achten Sie auf die Eignung des Produkts

- Entfernen Sie die Gaszufuhr nach jeder Nutzung und vor jeder Reinigung
- Lassen Sie das Gerät nicht von Kindern bedienen
- Wir empfehlen Ihnen unser Gyros- & Dönermesser zum einfachen Abschneiden der einzelnen Fleischschichten
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung während der gesamten Nutzung
- Bauen Sie die Fettwanne zur optimalen Reinigung aus
- Geeignetes Desinfektionsmittel wird von Designkochen.de zur Verfügung gestellt
- Bei Bedarf kann ein fertig vorbereiteter Dönerspieß mit Salaten und Saucen bei uns geordert werden