grillart

COOK & GRILL



Welcome to a lifetime of good cooking

Premium cookware

DE GEBRAUCHSANWEISUNG
EN INSTRUCTION MANUAL
NL GEBRUIKSAANWIJZING
FR NOTICE D'UTILISATION
IT MANUALE DI ISTRUZIONI
ES MANUAL DE INSTRUCCIONES

grillart
COOK & GRILL

DE

Inhalt

Willkommen bei Cook & Grill 3
Richtig kochen und grillen 4
Pfannen | Teppanyaki- & Grillplatten 5
Reinigen, pflegen und lange nutzen 6

EN

Contents

Welcome to Cook & Grill 7
Cooking and barbecuing 8
Pans | Teppanyaki & grill plates 9
Cleaning and care for long-lasting use 10

NL

Inhoud

Welkom bij Cook & Grill 11
Koken en barbecueën 12
Pannen | Teppanyaki- & grillplaten 13
Reinigen, onderhouden en lang gebruiken 14

FR

Sommaire

Bienvenue chez Cook & Grill 15
Cuisson et barbecue 16
Poêles | Plaques teppanyaki & gril 17
Nettoyage, entretien et longévité 18

IT

Indice

Benvenuto nel mondo di Cook & Grill 19
Cucinare e grigliare 20
Padelle | Piastre teppanyaki e grill 21
Pulizia, cura e lunga durata 22

ES

Índice

Bienvenido a Cook & Grill 23
Cocinar y asar a la parrilla 24
Sartenes | Planchas teppanyaki y grill 25
Limpieza y cuidado para una larga vida útil 26



Gebrauchsanweisung für:
Bratpfanne (GA-1037-4)
Hochrandpfanne (GA-1038-4)
Teppanyaki-Platte L (GA-1039-1)
Grillplatte L (GA-1040-1)

Willkommen bei Cook & Grill

Herzlichen Glückwunsch zu deinem neuen Küchenliebling! Mit **grillart® Cook & Grill** hast du dich für ein **Qualitätsprodukt** entschieden, das **hochwertige Verarbeitung** mit **echter Nachhaltigkeit** verbindet.

Unser Kochgeschirr wird **sorgfältig** und **mit Handarbeit in Deutschland hergestellt.** Für den Kern aus Aluminiumguss wird bis zu 95 % recyceltes Aluminium verwendet. Die besondere Hightech-Beschichtung EXELLIC® ist auf Mineralbasis hergestellt und versiegelt den Aluminiumgusskörper.

EXELLIC®-Mineralbeschichtung

without PFAS additives

Unsere Beschichtung basiert auf **mineralischen Bestandteilen** wie z. B. Quarz. Ewigkeitschemikalien wie PFAS kommen nicht zum Einsatz. Die EXELLIC®-Beschichtung ist langlebig und bietet einen **hervorragenden Antihafteffekt.**

Schonendes Erhitzen und Handreinigen helfen, die Antihaftwirkung lange zu erhalten.

Und das Beste: Lässt die Antihaftwirkung mit der Zeit nach, kannst du die Beschichtung erneuern lassen. Buche unseren kostenpflichtigen Wiederbeschichtungsservice einfach online:

www.grillart.com/pages/wiederbeschichtung

Vor dem ersten Gebrauch

Reinige dein Kochgeschirr mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm. Spüle es gründlich ab und trockne es.

Sicher im Gebrauch

- Lass dein Kochgeschirr beim Erhitzen nie unbeaufsichtigt.
- Halte Kinder vom heißen Kochgeschirr fern.
- Verwende geeignete, hitzestabile Fette und Öle zum Braten.
- Edelstahlgriffe und Deckel können heiß werden. Verwende geeignete Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe.
- Sollte sich das eingesetzte Fett oder Öl entzünden, niemals mit Wasser löschen! Immer einen Deckel, eine Feuerlöschdecke oder einen für Fettbrände geeigneten Feuerlöscher verwenden.

Richtig kochen und grillen

Für alle Herdarten & Grills geeignet



Cook & Grill eignet sich für alle Herdarten einschließlich Induktion sowie für **Backofen und Grill.**

Unser **Pfannen-Glasdeckel ist backofengeeignet** bis 240 °C.

Erhitzen, Kochen und Grillen

- **Überschreite die maximale Temperatur von 240 °C nicht.** Überhitzen führt zu einer Verminderung des Antihafteffekts und zu einer geringeren Lebensdauer.
- Wähle eine Kochzone passend zum Boden. **Gasflammen dürfen nicht seitlich über den Boden hinausreichen.**
- **Erhitze unsere Produkte nicht im Leerzustand** – der starke Aluminiumboden erwärmt sich sehr schnell und gleichmäßig. Gib von Anfang an etwas Fett oder Öl hinein.
- **Hebe Pfannen und Platten beim Versetzen an**, statt sie über das Kochfeld zu schieben, um dein Kochfeld zu schonen.
- Unsere Produkte sind **nicht zum Frittieren geeignet.**

Geeignete Küchenutensilien



Vermeide scharfkantige Werkzeuge und schneide nicht im Kochgeschirr.



Verwende **Küchenhelfer** aus **Holz** oder hitzebeständigem **Silikon.**

Pfannen

Abnehmbarer CLICK & LIFT Stiel

Dank des abnehmbaren Stiels wandert deine Pfanne ganz einfach vom Kochfeld in den Backofen, und das ganz ohne Umfüllen. Gleichzeitig kannst du deine Pfannen ohne Stiel so platzsparend verstauen wie noch nie. **Und so einfach geht es:**



Anbringen

Stiel schräg ansetzen und Haken in der Aufnahme platzieren



Einrasten

Stielende nach unten führen und einrasten lassen



Wieder lösen

Schieber nach hinten ziehen und Stielende anheben

Der Stiel ist nicht für den Einsatz im Backofen oder auf dem Grill geeignet (max. 160 °C) und muss vorher entfernt werden.

Teppanyaki- & Grillplatten

Silikonfüße der Platten richtig verwenden



Die Silikonfüße sind **auf dem Herd ausschließlich für Induktion** vorgesehen. **Im Backofen** können sie **angebracht bleiben.**



Entferne die Silikonfüße vor dem Einsatz auf allen anderen Herdarten und dem Grill. Danach können diese wieder angebracht werden.

Reinigen, pflegen und lange nutzen

Spülmaschinengeeignet – Handwäsche empfohlen

Dein Kochgeschirr aus der Serie Cook & Grill ist spülmaschinengeeignet. **Wir empfehlen** jedoch die **Reinigung von Hand,** um die EXELLIC®-Antihaftwirkung länger zu erhalten.





Schonend reinigen

- Verwende warmes Wasser, etwas Spülmittel und einen weichen Schwamm oder eine weiche Bürste.
- Weiche anhaftende Speisereste ein, statt sie abzukratzen.
- Verwende keine Scheuermittel, Stahlwolle, kratzenden Schwämme oder Backofenreiniger.

Geschützt aufbewahren

Lege beim Stapeln einen Pfannenschoner oder ein weiches Tuch zwischen die Produkte, damit die beschichteten Flächen geschützt bleiben.



Support

Du hast Fragen zu unseren Produkten oder ein Problem? Dafür sind wir da. Unser Kundensupport hilft dir gerne weiter: **support@grillart.com**

Weitere Informationen und Service findest du auch auf unserer Website: **www.grillart.com**



Instructions for:
Frying pan (GA-1037-4)
Sauté pan (GA-1038-4)
Teppanyaki plate L (GA-1039-1)
Grill plate L (GA-1040-1)

Welcome to Cook & Grill

Congratulations on your new kitchen favourite! With grillart® Cook & Grill, you've chosen a **quality product** that combines **high-quality workmanship** with **real sustainability.**

Our cookware is made **with care in Germany, with parts of the process carried out by hand.** The cast aluminium core is made using up to 95% recycled aluminium. The special mineral-based EXELLIC® high-tech coating seals the cast aluminium body.

EXELLIC® mineral coating

without PFAS additives

Our coating is based on **mineral components** such as quartz. Forever chemicals such as PFAS are not used. The EXELLIC® coating is durable and provides **excellent non-stick performance.**

Gentle heating and hand washing help maintain the non-stick performance for longer.

And best of all: if the non-stick performance fades over time, you can have the coating renewed. Simply book our recoating service online (charges apply):

← Scan for our recoating service

Before first use

Wash your cookware with warm water, a little washing-up liquid and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry.

Safe use

- Never leave your cookware unattended while heating.
- Keep children away from hot cookware.
- Use suitable, heat-stable fats and oils for frying.
- Stainless steel handles and lids can become hot. Use suitable pot holders or heat-resistant gloves.
- If the fat or oil catches fire, never use water to extinguish it! Always use a lid, a fire blanket or a fire extinguisher suitable for cooking oil and fat fires.

Cooking and barbecuing

Suitable for all hob types & barbecues



Cook & Grill is suitable for all hob types, including induction, as well as **ovens and barbecues.**

Our **glass pan lid is oven-safe** up to 240 °C.

Heating, cooking and barbecuing

- **Do not exceed the maximum temperature of 240 °C.** Overheating reduces non-stick performance and shortens the lifespan of your cookware.
- Choose a cooking zone that matches the base of your cookware. **Gas flames must not extend beyond the sides of the base.**
- **Do not heat our products when empty** – the thick aluminium base heats up very quickly and evenly. Add a little fat or oil from the start.
- **Lift pans and plates when moving them** instead of sliding them across the hob to protect its surface.
- Our products are **not suitable for deep-frying.**

Suitable kitchen utensils



Avoid sharp-edged tools and do not cut food inside the cookware.



Use **utensils** made from **wood** or heat-resistant **silicone**.

Pans

Detachable CLICK & LIFT handle

The detachable handle lets you move your pan easily from the hob to the oven without transferring the food to another dish. You can also store your pans more compactly than ever by removing the handle. **Here's how:**



Attach

Position the handle at an angle and fit the hook into the mount.



Lock in place

Lower the end of the handle until it locks into place.



Remove

Pull the slider back and lift the end of the handle.

The handle is not suitable for use in the oven or on a barbecue (max. 160 °C) and must be removed beforehand.

Teppanyaki & grill plates

Using the silicone feet correctly



The silicone feet are intended **for induction hobs only. In the oven**, they can **stay attached.**



Remove the silicone feet before use on any other hob type or on a barbecue. They can be reattached afterwards.

Cleaning and care for long-lasting use

Dishwasher-safe – hand washing recommended

Your Cook & Grill cookware is dishwasher-safe. However, **we recommend hand washing** to help preserve the EXELLIC® non-stick performance for longer.





Gentle cleaning

- Use warm water, a little washing-up liquid and a soft sponge or brush.
- Soak off food residue rather than scraping it off.
- Do not use abrasive cleaners, steel wool, abrasive sponges or oven cleaners.

Safe storage

When stacking, place a pan protector or soft cloth between the products to protect the coated surfaces.



Support

Have a question about our products or need help? We're here for you. Our customer support team will be happy to help: **support@grillart.com**

Further information and services are available on our website: **www.grillart.com**



Gebruiksaanwijzing voor:
Koekenpan (GA-1037-4)
Hapjespan (GA-1038-4)
Teppanyakiplaat L (GA-1039-1)
Grillplaat L (GA-1040-1)

Welkom bij Cook & Grill

Gefeliciteerd met je nieuwe favoriet in de keuken! Met **grillart® Cook & Grill** heb je gekozen voor een kwaliteitsproduct dat **hoogwaardige afwerking** combineert met **echte duurzaamheid.**

Ons kookgerei wordt **zorgvuldig en deels met de hand in Duitsland gemaakt.** Voor de kern van gegoten aluminium wordt tot 95% gerecycled aluminium gebruikt. De speciale hightechcoating EXELLIC® op minerale basis vormt een afsluitende laag op het gegoten aluminium.

Minerale EXELLIC®-coating

without PFAS additives

Onze coating is gebaseerd op **minerale bestanddelen**, zoals kwarts. Zogeheten 'forever chemicals', zoals PFAS, worden niet gebruikt. De EXELLIC®-coating gaat lang mee en biedt **een uitstekende antiaanbakwerking.**

Voorzichtig verwarmen en met de hand afwassen helpen de antiaanbakwerking langer te behouden.

En het mooiste: neemt de antiaanbakwerking na verloop van tijd af, dan kun je de coating laten vernieuwen. Boek onze hercoatingservice eenvoudig online (tegen betaling).

← Scan voor onze hercoatingservice

Voor het eerste gebruik

Reinig je kookgerei met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons. Spoel het grondig af en droog het.

Veilig gebruik

- Laat je kookgerei tijdens het verhitten nooit onbeheerd achter.
- Houd kinderen uit de buurt van heet kookgerei.
- Gebruik geschikte, hittebestendige vetten en oliën om te bakken.
- Rvs-handgrepen en deksels kunnen heet worden. Gebruik geschikte pannenlappen of hittebestendige handschoenen.
- Als het vet of de olie vlam vat, blus dan nooit met water! Gebruik altijd een deksel, een blusdeken of een brandblusser die geschikt is voor vetbranden.

Koken en barbecueën

Geschikt voor alle soorten kookplaten & barbecues



Cook & Grill is geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie, en voor **de oven en de barbecue.**

Ons **glazen pannendeksel is ovenbestendig** tot 240 °C.

Verwarmen, koken en barbecueën

- **Overschrijd de maximale temperatuur van 240 °C niet.** Oververhitting vermindert de antiaanbakwerking en verkort de levensduur.
- Kies een kookzone die past bij de bodem van je kookgerei. **Gasvlammen mogen niet buiten de bodem uitsteken.**
- **Verhit onze producten niet als ze leeg zijn** – de dikke aluminium bodem warmt zeer snel en gelijkmatig op. Voeg vanaf het begin wat vet of olie toe.
- **Til pannen en platen op wanneer je ze verplaatst,** in plaats van ze over de kookplaat te schuiven. Zo bescherm je de kookplaat.
- Onze producten zijn **niet geschikt om te frituren.**

Geschikt keukengerei



Vermijd keukengerei met scherpe randen en snijd niet in de pannen of op de platen.



Gebruik **keukengerei** van **hout** of hittebestendige **siliconen**.

Pannen

Afneembare CLICK & LIFT-steel

Dankzij de afneembare steel verplaats je je pan eenvoudig van de kookplaat naar de oven, zonder het eten in een andere schaal over te doen. Zonder steel berg je je pannen bovendien compacter op dan ooit. **Zo werkt het:**



Aanbrengen

Plaats de steel schuin en zet de haak in de houder.



Vastklikken

Laat het uiteinde van de steel zakken tot hij vastklikt.



Losmaken

Trek het schuifje naar achteren en til het uiteinde van de steel op.

De steel is niet geschikt voor gebruik in de oven of op de barbecue (max. 160 °C) en moet vooraf worden verwijderd.

Teppanyaki- & grillplaten

De siliconen voetjes correct gebruiken



De siliconen voetjes zijn **op de kookplaat uitsluitend bedoeld voor inductie. In de oven** kunnen ze **blijven zitten.**



Verwijder de siliconen voetjes vóór gebruik op alle andere soorten kookplaten en op de barbecue. Daarna kun je ze weer aanbrengen.

Reinigen, onderhouden en lang gebruiken

Vaatwasserbestendig – handafwas aanbevolen

Je kookgerei uit de serie Cook & Grill is vaatwasserbestendig. **We raden** echter aan om **met de hand af te wassen**, zodat de EXELLIC®-antiaanbakwerking langer behouden blijft.





Voorzichtig reinigen

- Gebruik warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons of een zachte borstel.
- Laat vastzittende etensresten losweken in plaats van ze weg te krabben.
- Gebruik geen schuurmiddelen, staalwol, schuursponsjes of ovenreinigers.

Beschermd opbergen

Leg bij het stapelen een panbeschermer of een zachte doek tussen de producten om de gecoate oppervlakken te beschermen.





Klantenservice

Heb je vragen over onze producten of een probleem? Daar zijn we voor. Onze klantenservice helpt je graag verder: **support@grillart.com**

Meer informatie en service vind je ook op onze website: **www.grillart.com**



Notice d'utilisation pour :
Poêle (GA-1037-4)
Sauteuse (GA-1038-4)
Plaque teppanyaki L (GA-1039-1)
Plaque gril L (GA-1040-1)

Bienvenue chez Cook & Grill

Félicitations pour ton nouveau compagnon en cuisine ! Avec **grillart® Cook & Grill**, tu as choisi un **produit de qualité** qui allie **une fabrication soignée** à **une véritable durabilité.**

Nos ustensiles de cuisson sont **fabriqués avec soin en Allemagne, avec des étapes réalisées à la main**. Le corps en fonte d'aluminium contient jusqu'à 95 % d'aluminium recyclé. Le revêtement high-tech EXELLIC® à base de minéraux recouvre et protège le corps en fonte d'aluminium.

Revêtement minéral EXELLIC®

without PFAS additives

Notre revêtement est à base de **composants minéraux** comme le quartz. Les polluants éternels comme les PFAS ne sont pas utilisés. Le revêtement EXELLIC® est durable et offre **d'excellentes propriétés antiadhésives.** Une chauffe douce et un lavage à la main aident à préserver les propriétés antiadhésives plus longtemps.

Et le meilleur dans tout ça : si les propriétés antiadhésives diminuent avec le temps, tu peux faire renouveler le revêtement. Réserve simplement notre service de renouvellement du revêtement en ligne (service payant).

← Scanne pour renouveler le revêtement

Avant la première utilisation

Nettoie ton ustensile de cuisson avec de l'eau tiède, un peu de liquide vaisselle et une éponge douce. Rince-le soigneusement, puis sèche-le.

Utilisation en toute sécurité

- Ne laisse jamais ton ustensile de cuisson sans surveillance pendant qu'il chauffe.
- Tiens les enfants à l'écart des ustensiles de cuisson chauds.
- Utilise des huiles et des matières grasses adaptées à la cuisson et résistantes à la chaleur.
- Les poignées en acier inoxydable et les couvercles peuvent devenir chauds. Utilise des maniques adaptées ou des gants résistants à la chaleur.
- Si la matière grasse ou l'huile prend feu, n'utilise jamais d'eau pour l'éteindre ! Utilise toujours un couvercle, une couverture anti-feu ou un extincteur adapté aux feux de graisses.

Cuisson et barbecue

Compatible avec tous les feux & barbecues



Cook & Grill est compatible avec tous les feux, y compris l'induction, et convient aussi au four et **au barbecue.**

Notre **couvercle de poêle en verre passe au four** jusqu'à 240 °C.

Chauffe, cuisson et barbecue

- **Ne dépasse pas la température maximale de 240 °C.** Une surchauffe altère les propriétés antiadhésives et réduit la durée de vie.
- Choisis une zone de cuisson adaptée au fond de l'ustensile. **Les flammes du gaz ne doivent pas dépasser le bord du fond.**
- **Ne fais pas chauffer nos produits à vide** – le fond épais en aluminium chauffe très rapidement et uniformément. Ajoute un peu d'huile ou de matière grasse dès le début.
- **Soulève les poêles et les plaques pour les déplacer** au lieu de les faire glisser sur la table de cuisson, afin de préserver sa surface.
- Nos produits **ne conviennent pas à la friture.**

Ustensiles de cuisine adaptés



Évite les ustensiles aux bords tranchants et ne découpe pas d'aliments dans les poêles ni sur les plaques.



Utilise des **ustensiles de cuisine** en **bois** ou en **silicone** résistant à la chaleur.

Poêles

Poignée amovible CLICK & LIFT

Grâce à sa poignée amovible, ta poêle passe facilement de la table de cuisson au four, sans transvaser les aliments dans un autre plat. Sans poignée, tes poêles se rangent aussi de façon plus compacte que jamais. **Voici comment faire :**



Mettre en place

Présente la poignée en biais et place le crochet dans son logement.



Enclencher

Abaisse l'extrémité de la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



Retirer

Tire le bouton coulissant vers l'arrière et soulève l'extrémité de la poignée.

La poignée ne convient pas à une utilisation au four ou sur le barbecue (max. 160 °C) et doit être retirée au préalable.

Plaques teppanyaki & gril

Bien utiliser les patins en silicone



Sur une table de cuisson, les patins en silicone sont prévus u**niquement pour l'induction. Au four**, ils peuvent **rester en place.**



Retire les patins en silicone avant utilisation sur les autres types de feux ou sur le barbecue. Tu peux ensuite les remettre en place.

Nettoyage, entretien et longévité

Compatible lave-vaisselle – lavage à la main recommandé

Tes ustensiles de cuisson Cook & Grill passent au lave-vaisselle. **Nous recommandons** toutefois **un lavage à la main** pour préserver plus longtemps les propriétés antiadhésives d'EXELLIC®.





Nettoyer en douceur

- Utilise de l'eau tiède, un peu de liquide vaisselle et une éponge douce ou une brosse souple.
- Fais tremper les résidus alimentaires pour les détacher au lieu de les gratter.
- N'utilise pas de produits abrasifs, de laine d'acier, d'éponges abrasives ni de nettoyants pour four.

Protéger lors du rangement

Lorsque tu empiles tes ustensiles, place un protège-poêle ou un chiffon doux entre eux pour protéger les surfaces revêtues.



Service client

Tu as une question sur nos produits ou tu rencontres un problème ? Nous sommes là pour toi. Notre service client se fera un plaisir de t'aider : **support@grillart.com**

Tu trouveras également des informations et des services sur notre site **www.grillart.com**



Istruzioni per l'uso di:
Padella (GA-1037-4)
Padella alta (GA-1038-4)
Piastra teppanyaki L (GA-1039-1)
Piastra grill L (GA-1040-1)

Benvenuto nel mondo di Cook & Grill

Congratulazioni per il tuo nuovo alleato in cucina! Con **grillart® Cook & Grill** hai scelto un **prodotto di qualità** che unisce **una lavorazione accurata** a **un'autentica sostenibilità.**

Le nostre padelle e piastre sono **prodotte con cura in Germania, con fasi di lavorazione eseguite a mano.** Per il corpo in alluminio fuso viene utilizzato fino al 95 % di alluminio riciclato. Lo speciale rivestimento high-tech EXELLIC® a base minerale riveste e protegge il corpo in alluminio fuso.

Rivestimento minerale EXELLIC®

without PFAS additives

Il nostro rivestimento è a base di **componenti minerali** come il quarzo. Non vengono utilizzate sostanze chimiche persistenti come i PFAS. Il rivestimento EXELLIC® dura nel tempo e offre **eccellenti proprietà antiaderenti.** Un riscaldamento delicato e il lavaggio a mano aiutano a mantenere più a lungo le proprietà antiaderenti.

E c'è di più: se le proprietà antiaderenti diminuiscono nel tempo, puoi far rinnovare il rivestimento. Prenota facilmente online il nostro servizio di rinnovo del rivestimento (a pagamento).

← Scansiona per rinnovare il rivestimento

Prima del primo utilizzo

Lava la tua padella o piastra con acqua tiepida, un po' di detersivo per piatti e una spugna morbida. Risciacqua accuratamente e asciuga.

Uso sicuro

- Non lasciare mai incustodite padelle e piastre durante il riscaldamento.
- Tieni i bambini lontani da padelle e piastre calde.
- Per cucinare, usa oli e grassi adatti e resistenti alle alte temperature.
- I manici in acciaio inox e i coperchi possono diventare caldi. Usa presine adatte o guanti resistenti al calore.
- Se l'olio o il grasso prende fuoco, non usare mai acqua per spegnerlo! Usa sempre un coperchio, una coperta antifiamma o un estintore adatto agli incendi di oli e grassi da cucina.

Cucinare e grigliare

Adatto a tutti i piani cottura e barbecue



Cook & Grill è adatto a tutti i tipi di piano cottura, compresa l'induzione, e può essere utilizzato anche **in forno e sul barbecue.**

Il nostro **coperchio in vetro per padelle è adatto al forno** fino a 240 °C.

Riscaldare, cucinare e grigliare

- **Non superare la temperatura massima di 240 °C.** Il surriscaldamento riduce le proprietà antiaderenti e la durata del prodotto.
- Scegli una zona di cottura adatta alle dimensioni del fondo. **Le fiamme del gas non devono oltrepassare i bordi del fondo.**
- **Non riscaldare i nostri prodotti a vuoto:** lo spesso fondo in alluminio si riscalda molto rapidamente e in modo uniforme. Aggiungi un po' di olio o grasso fin dall'inizio.
- **Solleva padelle e piastre per spostarle**, anziché trascinarle sul piano cottura, per proteggerne la superficie.
- I nostri prodotti **non sono adatti alla frittura a immersione.**

Utensili da cucina adatti



Evita utensili con bordi taglienti e non tagliare gli alimenti nelle padelle o sulle piastre.



Usa **utensili da cucina** in **legno** o in **silicone** resistente al calore.

Padelle

Manico rimovibile CLICK & LIFT

Grazie al manico removibile, la tua padella passa facilmente dal piano cottura al forno, senza dover trasferire gli alimenti in un altro recipiente. Senza manico, puoi anche riporre le tue padelle risparmiando più spazio che mai. **Ecco come fare:**



Inserire

Posiziona il manico inclinato e inserisci il gancio nell'apposita sede.



Agganciare

Abbassa l'estremità del manico fino a farlo scattare in posizione.



Rimuovere

Tira indietro il cursore e solleva l'estremità del manico.

Il manico non è adatto all'uso in forno o sul barbecue (max. 160 °C) e deve essere rimosso prima dell'utilizzo.

Piastre teppanyaki e grill

Usare correttamente i piedini in silicone



Sul piano cottura, i piedini in silicone sono previsti **esclusivamente per l'induzione. In forno**, possono **rimanere applicati.**



Rimuovi i piedini in silicone prima dell'utilizzo su tutti gli altri tipi di piano cottura e sul barbecue. Dopo l'uso, puoi riapplicarli.

Pulizia, cura e lunga durata

Lavabile in lavastoviglie – si consiglia il lavaggio a mano

Le tue padelle e piastre Cook & Grill sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, **consigliamo il lavaggio a mano** per mantenere più a lungo le proprietà antiaderenti di EXELLIC®.





Pulire delicatamente

- Usa acqua tiepida, un po' di detersivo per piatti e una spugna o una spazzola morbida.
- Lascia in ammollo i residui di cibo per staccarli, anziché raschiarli via.
- Non usare detergenti abrasivi, lana d'acciaio, spugne abrasive o detergenti per forno.

Riporre con cura

Quando impili i prodotti, inserisci un salvapadella o un panno morbido tra uno e l'altro per proteggere le superfici rivestite.





Assistenza

Hai domande sui nostri prodotti o un problema? Siamo qui per te. Il nostro servizio clienti sarà lieto di aiutarti: **support@grillart.com**

Trovi ulteriori informazioni e servizi anche sul nostro sito: **www.grillart.com**



Instrucciones de uso para:
Sartén (GA-1037-4)
Sartén honda (GA-1038-4)
Plancha teppanyaki L (GA-1039-1)
Plancha grill L (GA-1040-1)

Bienvenido a Cook & Grill

¡Enhorabuena por tu nuevo aliado en la cocina! Con **grillart® Cook & Grill** has elegido un **producto de calidad** que combina **una fabricación cuidada** con **una sostenibilidad real.**

Nuestras sartenes y planchas se **fabrican con esmero en Alemania, con etapas del proceso realizadas a mano.** Para el cuerpo de aluminio fundido se utiliza hasta un 95 % de aluminio reciclado. El recubrimiento especial EXELLIC® de alta tecnología y base mineral sella el cuerpo de aluminio fundido.

Recubrimiento mineral EXELLIC®

Nuestro recubrimiento se basa en **componentes minerales**, como el cuarzo. No se utilizan sustancias químicas persistentes como los PFAS. El recubrimiento EXELLIC® es duradero y ofrece **excelentes propiedades antiadherentes.** Un calentamiento suave y el lavado a mano ayudan a conservar las propiedades antiadherentes durante más tiempo.

Y lo mejor: si las propiedades antiadherentes disminuyen con el tiempo, puedes renovar el recubrimiento. Contrata fácilmente nuestro servicio de renovación del recubrimiento en línea (servicio de pago).

← Escanea para renovar el recubrimiento

Antes del primer uso

Lava tu sartén o plancha con agua tibia, un poco de detergente para vajilla y una esponja suave. Aclara bien y seca.

Uso seguro

- Nunca dejes las sartenes y planchas sin vigilancia mientras se calientan.
- Mantén a los niños alejados de las sartenes y planchas calientes.
- Para cocinar, utiliza grasas y aceites adecuados y resistentes a las altas temperaturas.
- Las asas de acero inoxidable y las tapas pueden calentarse. Utiliza agarradores adecuados o guantes resistentes al calor.
- Si la grasa o el aceite se incendia, ¡nunca uses agua para apagarlo! Utiliza siempre una tapa, una manta ignífuga o un extintor adecuado para incendios de aceites y grasas de cocina.

Cocinar y asar a la parrilla

Apto para todo tipo de cocinas y barbacoas



Cook & Grill es apto para todo tipo de cocinas, incluida la inducción, así como para su uso **en el horno y en la barbacoa.**

Nuestra **tapa de cristal para sartenes es apta para horno** hasta 240 °C.

Calentar, cocinar y asar a la parrilla

- **No superes la temperatura máxima de 240 °C.** El sobrecalentamiento reduce las propiedades antiadherentes y acorta la vida útil del producto.
- Elige una zona de cocción que se ajuste al tamaño de la base. **Las llamas de gas no deben sobresalir por los lados de la base.**
- **No calientes nuestros productos en vacío:** la gruesa base de aluminio se calienta muy rápido y de manera uniforme. Añade un poco de grasa o aceite desde el principio.
- **Levanta las sartenes y planchas al moverlas,** en lugar de arrastrarlas sobre la placa de cocción, para proteger su superficie.
- Nuestros productos **no son aptos para freír por inmersión.**

Utensilios de cocina adecuados



Evita los utensilios con bordes afilados y no cortes alimentos dentro de las sartenes ni sobre las planchas.



Utiliza **utensilios de cocina** de **madera** o de **silicona** resistente al calor.

Sartenes

Mango extraíble CLICK & LIFT

Gracias al mango extraíble, tu sartén pasa fácilmente de la placa de cocción al horno, sin necesidad de transferir los alimentos a otro recipiente. Además, al quitar el mango puedes guardar tus sartenes ocupando menos espacio que nunca. **Así de fácil:**



Colocar

Coloca el mango inclinado e introduce el gancho en su alojamiento.



Encajar

Baja el extremo del mango hasta que encaje en su posición.



Retirar

Tira del botón deslizante hacia atrás y levanta el extremo del mango.

El mango no es apto para su uso en el horno ni en la barbacoa (máx. 160 °C) y debe retirarse antes.

Planchas teppanyaki y grill

Uso correcto de las patas de silicona



En la placa de cocción, las patas de silicona están previstas **únicamente para la inducción. En el horno,** pueden **permanecer colocadas.**



Retira las patas de silicona antes de utilizar las planchas en cualquier otro tipo de cocina o en la barbacoa. Después del uso, puedes volver a colocarlas.

Limpieza y cuidado para una larga vida útil

Apto para lavavajillas – se recomienda lavar a mano

Tus sartenes y planchas Cook & Grill son aptas para lavavajillas. Sin embargo, **recomendamos el lavado a mano** para conservar durante más tiempo las propiedades antiadherentes de EXELLIC®.





Limpieza suave

- Utiliza agua tibia, un poco de detergente para vajilla y una esponja o un cepillo suave.
- Deja los restos de comida en remojo para desprenderlos, en lugar de rasparlos.
- No utilices productos de limpieza abrasivos, lana de acero, esponjas abrasivas ni limpiadores de hornos.

Guardar con protección

Al apilar los productos, coloca un protector de sartenes o un paño suave entre ellos para proteger las superficies recubiertas.



Atención al cliente

¿Tienes alguna pregunta sobre nuestros productos o algún problema? Estamos aquí para ayudarte. Nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de atenderte: **support@grillart.com**

Encontrarás más información y servicios en nuestra web: **www.grillart.com**

grillart

COOK & GRILL

grillart®
Registered trademark of

BR Commerce GmbH
Bahnhofstraße 19
4563 Micheldorf
AUSTRIA

support@grillart.com
www.grillart.com



grillart

COOK & GRILL

www.grillart.com