



Baumkuchen Holzgrill

Behandlungsanweisung für Anwendung & Pflege

1. Die Holzkohle vorbereiten/vorheizen
2. Germteig zubereiten
3. Den Teig in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden, um das Holz wickeln und anschließend mit zerlassener Butter pepinseln bzw. mithilfe eines Ölsprays besprühen.
4. Danach wird das Zimt-Zuckergemisch gleichmäßig aufgestreut.
5. Nun wird der Baumkuchen für ca. 3-5 Minuten über den Holzkohlegrill gedreht
6. Wenn der Teig fertig ist, sollte sich dieser problemlos von den Holzrollen lösen

Wichtige Hinweise:

- Das Zubehör kann während des Gebrauchs heiß werden, daher ist Vorsicht geboten!
- Verwenden Sie unbedingt Handschuhe und bewegen Sie den Ofen nur, wenn er kalt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Untergrund auf festem oder ebenem Untergrund liegt.
- Nicht in geschlossenen Räumen verwenden!
- Aufgrund der hohen Temperatur nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen verwenden.
- Glut / Feuer nach Gebrauch löschen

Reinigung:

- Holzstäbe: mit neutralem flüssigem Geschirrspülmittel waschen.
- Ofen: Warten, bis die Glut abgekühlt ist, erst dann die Glut entfernen.
Wenn die Glut entfernt ist, mit einem feuchten Tuch/Geschirrspülmittel reinigen.
Keine scharfen Schwämme verwenden, da sonst das Gestell zerkratzt wird.

