



## BEER BOX GRILLROST

⚠️ Beim Grillen mit BEER BOX stets feuerfeste Handschuhe (z.B. Grillhandschuhe) tragen.

⚠️ Tragen Sie entsprechende Kleidung. Lange lose Ärmel fangen schnell Feuer!

- Reinigen Sie vor erstmaligem Gebrauch den Grillrost.
- Beginnen Sie mit dem Grillvorgang nicht, bevor die Holzkohlen mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind. Dieser Vorgang dauert mindestens ca. 30 – 45 Minuten.
- Greifen Sie den Grillrost an den Drahtgriffen und legen ihn auf BEER BOX. Die seitlich überstehenden Stäbe liegen dabei auf der Blechkante von BEER BOX auf.

## BEER BOX GRID

⚠️ Always wear fire-proof gloves (e.g. BBQ gloves) when grilling with BEER BOX.

⚠️ Wear respective clothing. Long, loose sleeves quickly catch fire!

- Clean the cooking grate prior to first use.
- Do not start the grilling process before the charcoal is covered by a small ash layer. This process takes approx. 30-45 minutes.
- Take the cooking grate at the wire handles and place it on BEER BOX. The rods protruding laterally thus lie on the sheet edge of BEER BOX.

## BEER BOX PARRILLA PARA ASAR



Para hacer una barbacoa con BEER BOX, utilice siempre guantes resistentes al fuego (p. e. de barbacoa).



¡Utilice ropa adecuada; mangas largas, sueltas y anchas prenden fuego fácilmente!

- Limpie la parrilla antes de utilizarla por primera vez.
- Comience a asar los alimentos una vez que se haya formado una ligera capa de ceniza sobre el carbón, después de unos 30 - 45 minutos.
- Agarre la parrilla por sus puntos de agarre y colóquela en BEER BOX. Las varillas laterales sobresalientes se apoyan al borde de BEER BOX.

## BEER BOX GRILLE DE CUISSON



Portez toujours des gants résistants au feu (gants de barbecue par exemple) lorsque vous réalisez des grillades avec BEER BOX.



Porter des vêtements appropriés. Les manches longues et lâches se mettent rapidement à prendre feu!

- Avant la première utilisation, nettoyez la grille de cuisson.
- Ne commencez pas les grillades avant que le charbon de bois ne soit recouvert d'une fine couche de cendres. Cela prend environ 30 à 45 minutes.
- Attrapez la grille de cuisson par les poignées et placez-la sur BEER BOX. Les tiges horizontales dépassant latéralement sont en appui contre les rebords de tôle.