



# HOLD THE HEAT

## CARE INSTRUCTIONS

Edelstahl Warmhalterost / Stainless steel warming rack / Roestvrijstalen verwarmingsrek  
Grille de maintien au chaud en acier inoxydable / Cestello di riscaldamento in acciaio inox  
Parrilla de calentamiento de acero inoxidable



## **DE** HINWEISE ZUR REINIGUNG

---

### **Verfärbung des Edelstahl-Grillrosts**

Verfärbungen des Grillrosts durch Hitze sind ganz normal. Der Edelstahl bleibt dennoch lebensmittelecht und die Verfärbung hat keinen Einfluss auf die Funktion.

#### **Einölen als vorbeugende Maßnahme vor dem Grillen:**

Bevor du den Grill anwirfst, pinsle den Rost jedes Mal mit Speiseöl wie Raps- oder Sonnenblumenöl ein. So verhinderst du, dass sich Schmutz und Grillreste festsetzen.

### **Verwende das richtige Reinigungswerkzeug**

Für eine gründliche Reinigung deines Warmhalterosts eignen sich besonders Edelstahl- oder Messingbürsten. Normale Stahlbürsten solltest du vermeiden, da sie Rost verursachen können. Auch ein Grillschaber oder -spachtel aus Edelstahl ist ideal, um deinen Rost sauber zu halten. Diese Werkzeuge sind robust gegenüber Wasser und milden Reinigungsmitteln und lassen sich problemlos einweichen.

Möchtest du es dir noch einfacher machen? Dann gib das Rost einfach in den Geschirrspüler!

## **EN** CLEANING TIPS

---

### **Discolouration of the stainless steel grid**

Discolouration of your grid due to heat is completely normal. The stainless steel nevertheless remains food-safe and the discolouration has no effect on the function.

#### **Oiling as a protective measure before grilling:**

Before using the barbecue, always brush the grill with cooking oil such as rapeseed or sunflower oil. This helps to prevent dirt and grill residues from accumulating.

### **Use the right cleaning tool**

Stainless steel or brass brushes are perfect for thoroughly cleaning your grid. It is recommended to avoid normal steel brushes as they can cause rust. A stainless steel barbecue scraper or spatula is also ideal for keeping your grid clean. These tools are resistant to water and mild detergents and can be soaked without any problem.

Want to make it even easier for yourself? Then simply put the grids in the dishwasher!

## **NL** REINIGINGSINSTRUCTIES

---

### **Verkleuring van het roestvrijstalen grillrooster**

Verkleuring van je verwarmingsrek door hitte is volkomen normaal. Het roestvrij staal blijft voedselveilig en de verkleuring heeft geen invloed op de functie.

#### **Insmeren met olie als preventieve maatregel vóór het grillen:**

Bestrijk voordat je gaat grillen het rooster met een bakolie, zoals koolzaad- of zonnebloemolie. Zo voorkom je het aankoeken van vuil en grillresten.

### **Gebruik het juiste schoonmaakgereedschap**

Roestvrijstalen of messing borstels zijn bijzonder geschikt voor het grondig reinigen van je verwarmingsrek. Gebruik geen gewone staalborstels, want deze kunnen roest veroorzaken. Ook een roestvrijstalen grillschraper of spatel is ideaal om je grill schoon te houden. Dit gereedschap is bestand tegen water en milde schoonmaakmiddelen en je kunt het probleemloos inweken.

Wil je het jezelf nog makkelijker maken? Zet dan je roosters gewoon in de vaatwasser!

## **FR** CONSEILS DE NETTOYAGE

---

### **Décoloration de la grille de cuisson en acier inoxydable**

Il est tout à fait normal que ta grille de barbecue se décolore sous l'effet de la chaleur. L'acier inoxydable reste toutefois apte au contact alimentaire et la décoloration n'a aucune influence sur le fonctionnement.

#### **Huiler comme mesure préventive avant de griller:**

Avant d'allumer le barbecue, badigeonne chaque fois la grille d'huile alimentaire comme de l'huile de colza ou de tournesol. Tu éviteras ainsi que la saleté et les résidus de grillades ne s'incrusteront.

### **Utilise le bon outil de nettoyage**

Pour un nettoyage en profondeur de ta grille de barbecue, les brosses en acier inoxydable ou en laiton sont particulièrement adaptées. Tu devrais éviter les brosses en acier normales, car elles peuvent provoquer de la rouille. Un grattoir ou une spatule à barbecue en acier inoxydable est également idéal pour garder ta grille propre. Ces outils sont résistants à l'eau et aux produits de nettoyage doux et peuvent être trempés sans problème.

Tu veux te simplifier encore la vie ? Il suffit alors de mettre les grilles au lave-vaisselle !

## **IT** ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

---

### **Decolorazione della griglia in acciaio inossidabile**

Lo scolorimento della griglia a causa del calore è del tutto normale. Tuttavia, l'acciaio inossidabile rimane sicuro per gli alimenti e lo scolorimento non influisce sul suo funzionamento.

#### **L'oliatura come misura preventiva prima di grigliare:**

Prima di accendere il barbecue, spennellate ogni volta la griglia con olio da cucina, come olio di colza o di girasole. In questo modo si evita che lo sporco e i residui della griglia si attacchino.

### **Utilizzare lo strumento di pulizia giusto**

Le spazzole in acciaio inox o in ottone sono particolarmente adatte per pulire a fondo la griglia. Evitate le normali spazzole in acciaio perché possono causare ruggine. Anche un raschietto o una spatola per barbecue in acciaio inossidabile sono ideali per mantenere pulita la griglia. Questi strumenti sono resistenti all'acqua e ai detergenti delicati e sono facili da immergere.

Volete rendere le cose ancora più semplici? Allora mettete semplicemente le griglie in lavastoviglie!

## **ES** INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

---

### **Decoloración de la parrilla de acero inoxidable**

La decoloración de la rejilla del grill debida al calor es completamente normal. Sin embargo, el acero inoxidable sigue siendo apto para alimentos y la decoloración no afecta a su funcionamiento.

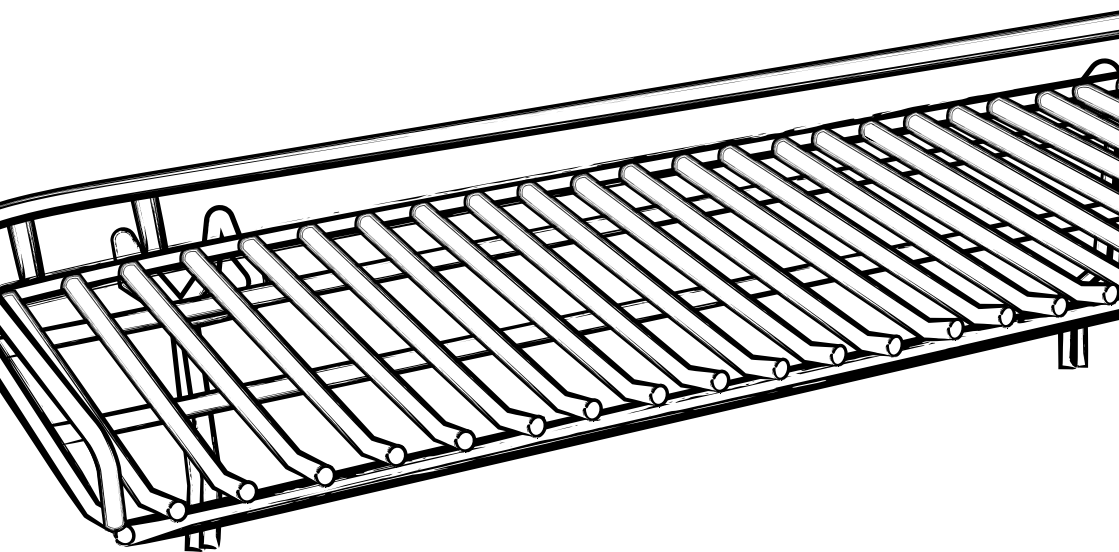
#### **Engrase como medida preventiva antes de asar:**

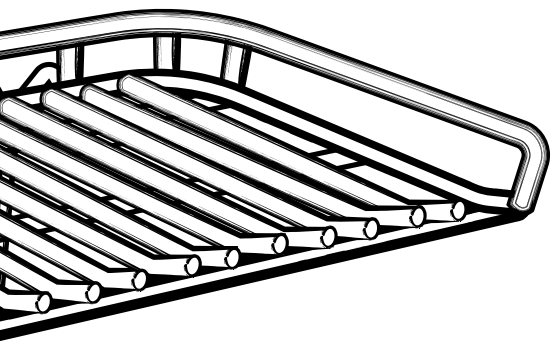
Antes de encender la barbacoa, unge siempre la parrilla con aceite de cocina, como aceite de colza o girasol. Esto evita que la suciedad y los residuos de la parrilla se adhieran.

### **Utilice la herramienta de limpieza adecuada**

Los cepillos de acero inoxidable o latón son especialmente adecuados para limpiar a fondo la rejilla de la parrilla. Evite los cepillos de acero normales, ya que pueden oxidarse. Una rasqueta o espátula de acero inoxidable también es ideal para mantener limpia la parrilla. Estas herramientas son resistentes al agua y los detergentes suaves y son fáciles de remojar.

¿Quiere facilitar aún más las cosas? No tiene más que meter las rejillas en el lavavajillas.





**DON'T BE ORDINARY,  
*BE WILD!***



*Join our BBQ Journey!*

**#BURNHARDGRILLS**



Copyright © Burnhard GmbH  
Reisholzer Werftstraße 25a | 40589 Düsseldorf, Germany  
E-Mail: [info@burnhard.de](mailto:info@burnhard.de) | [service@burnhard.com](mailto:service@burnhard.com)

**[www.burnhard.de](http://www.burnhard.de)**

2024-09