

## CADAC GREENGRILL - GEBRAUCHSANWEISUNG

Die meisten CADAC-Kochflächen sind mit einer GreenGrill-Beschichtung versehen. Diese Keramikbeschichtung ist komplett PFOA-frei; es wird aus organischen Materialien hergestellt und enthält daher keine giftigen Substanzen. GreenGrill bedeutet gesünderes Kochen!

### VORBEREITUNG & VERWENDUNG

- Reinige die Kochfläche vor dem Gebrauch mit Seifenwasser und fette sie leicht mit etwas Sonnenblumenöl ein. Die CADAC-Kochfläche ist einsatzbereit!
- Hinweis: Die GreenGrill-Beschichtung leitet die Wärme besser als Produkte mit gewöhnlichem (PTFE) Antihafbeschichtung. Wir empfehlen daher, nur 75 % der gewohnten Leistung zu verwenden.
- Lasse die Kochfläche nie ohne Öl auf dem Grill liegen. Verwende Küchenpapier oder einen Pinsel, um eine dünne Schicht Sonnenblumenöl aufzutragen, bevor die Kochfläche genutzt wird.
- Achte darauf, dass alle Teile eingefettet sind, bei einem Grillrost also auch die erhöhten Kanten.
- Wir empfehlen das Garen in Sonnenblumen- oder Erdnussöl, da diese einen hohen Brennpunkt haben. Olivenöl kann einen relativ niedrigen Brennpunkt haben, was dazu führen kann, dass die Zutaten in der Pfanne kleben bleiben oder verbrennen. Wir empfehlen daher nicht, in dieser Art von Olivenöl zu kochen.
- Tipp: Lasse Fleisch oder Fisch vor dem Braten auf Zimmertemperatur kommen. Es bleibt dann wenig an der Kochfläche haften.
- Verwende immer Silikon- und/oder Holzutensilien, um die GreenGrill-Keramikbeschichtung nicht zu beschädigen. Verwende niemals Metallutensilien, dies kann die Beschichtung beschädigen.

### REINIGUNG

- Lasse die Kochfläche vor der Reinigung immer abkühlen. Extreme Temperaturänderungen können zu Verformungen der Kochfläche führen.
- Die GreenGrill-Keramikbeschichtung ist "Easy Clean" und daher leicht zu reinigen. Warme Seifenlauge mit einer weichen Spülbürste oder ein Schwamm ist ausreichend, um die mit GreenGrill beschichteten Kochflächen zu reinigen.
- Vermeide Scheuerschwämme oder Stahlwolle.
- Es kann vorkommen, dass eine Kochfläche nach einem vorherigen Gebrauch nicht richtig gereinigt wurde. Wenn Proteine aus Lebensmitteln zurückgeblieben sind, können sie an der Beschichtung haften und braune Flecken verursachen. An diesen Stellen können Zutaten an der Kochfläche haften, weil die Beschichtung nicht mehr erreicht werden kann. Achte darauf, diese Ablagerungen vor der Verwendung zu entfernen.
- Verwende bei hartnäckigen Flecken oder Rückständen den CADAC Cleaner oder die Essigmethode für die Paellapfanne oder Chefpfanne: Gebe eine kleine Menge Essig in die Pfanne und erhitze sie leicht. Der Essig muss nicht kochen und sollte auch nicht vollständig verdampfen. Gieße den Essig aus der Pfanne und reinige sie mit Seifenwasser. Die Pfanne ist so gut wie neu.  
*Hinweis:* Beim Erhitzen von Essig kann ein unangenehmer Geruch im Haus entstehen.
- Mit einem weichen Tuch abtrocknen und fertig!
- Gebe die GreenGrill keramikbeschichtete Kochflächen nicht in die Spülmaschine; Spülmaschinenwürfel stumpfen die Keramikbeschichtung ab, mattieren die Keramikbeschichtung und machen sie anfälliger für anhaftende Speisen.

### WARTUNG

- Nach der Reinigung der Kochfläche empfehlen wir, ein paar Tropfen Öl aufzutragen. Verteile es mit etwas Küchenpapier auf der Oberfläche. Das Öl versiegelt die Oberfläche von der Außenluft und Feuchtigkeit ab und sorgt dafür, dass das Essen nicht einbrennt.
- Um den Aufbewahrungsbeutel sauber zu halten, sollte die Kochfläche zunächst eine Plastiktüte und dann in den Beutel legen
- Die Aufbewahrungstasche sorgt dafür, dass die GreenGrill-Beschichtung nicht beschädigt wird.

Wir wünschen Ihnen viel Braai-Vergnügen!

