



FEUERHAND PYRON PLATE GRILLEINSATZ

DE Gebrauchsanleitung / **EN** User Manual / **FR** Mode d'emploi

Moments Made Light. Made in Germany.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Vielen Dank, dass du dich für den Feuerhand Grilleinsatz für die Pyron Plate entschieden hast. Mit der Pyron Plate und dem passenden Grilleinsatz machst du aus deiner Feuertonne Pyron eine vielseitige Outdoor-Kochstation und erlebst echten spanischen Grillgenuss à la Plancha. Aromatische Fleisch-, Fisch- und Gemüsevariationen lassen sich auf dem Grilleinsatz mit optisch ansprechenden Grillstreifen grillen.

WICHTIGE HINWEISE

Lies diese Gebrauchsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam durch. Beachte insbesondere die Sicherheitshinweise und hebe dieses Dokument gut auf. Übergib es auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Einsatzort der Pyron Plate mit Grilleinsatz: Die Pyron Plate mit Grilleinsatz ist ausschließlich zum Gebrauch auf dem Feuerhand Pyron im Freien konzipiert und konstruiert. Sie darf nur unter Beachtung der nachfolgenden Sicherheits-, Warn- und Gebrauchshinweise verwendet werden. Bitte beachte, dass sich bei falscher Verwendung, Pflege oder Lagerung materialbedingt Rost auf dem Grilleinsatz bilden kann.

! SICHERHEITSHINWEISE

Verwende die Pyron Plate mit Grilleinsatz auf dem Feuerhand Pyron ausschließlich im Freien. Sie darf keinesfalls in geschlossenen Räumen verwendet werden – dort bestehen **Brand- und Erstickungsgefahr**.

• Informiere dich über die jeweils geltenden Brandschutzvorschriften und halte diese ein. Nimm bei der Benutzung in der Natur

Rücksicht auf die Tier- und Pflanzenwelt sowie auf Naturschutzgebiete.

- **Achtung!** Die Pyron Feuertonne und die Pyron Plate mit all ihren Teilen werden bei Verwendung sehr heiß. Lege Feuerholz nur mit feuerfesten Handschuhen nach und bewege die Platte nicht.
- Lass die Feuertonne nicht unbeaufsichtigt brennen und lass niemals Kinder oder Tiere in die Nähe.
- Halte den Sicherheitsabstand zu brennbaren und wärmeempfindlichen Gegenständen und Materialien ein. Wir empfehlen, dass die Feuertonne mit einem Radius von mindestens 2 Metern freisteht.
- Stelle die Feuertonne auf eine ebene, hitzefeste Oberfläche und gewährleiste noch vor dem Auflegen der Pyron Plate und dem Grilleinsatz einen sicheren Stand.
- Decke die Pyron Plate während des Gebrauches nicht ab. **Brandgefahr!**
- Verwende niemals flüssige Feueranzünder oder Flüssigkeiten wie z. B. Benzin, Terpentin oder Spiritus zum Anzünden oder Wiederanzünden des Feuers. Diese Stoffe entzünden sich explosionsartig und sind giftig und umweltschädlich. Wir empfehlen handelsübliche feste Grill- oder Feueranzünder. Beachte stets die Hinweise auf der Verpackung.
- Bewege den Pyron oder die Pyron Plate nicht mehr, sobald ein Feuer darin brennt.
- Trage beim Gebrauch des Pyron und der Pyron Plate entsprechende Kleidung. Lange, weite Ärmel fangen schnell Feuer!
- Sei vorsichtig beim Nachlegen von Brennmaterial. Entferne dazu den Grilleinsatz mit Hilfe einer Zange und gib das Brennma-

terial nur einzeln und langsam durch die Öffnung des Kochaufsatzes. Achte beim Nachlegen darauf, hitzebeständige Handschuhe zu tragen.

- Halte für den Notfall einen Eimer Sand oder einen Pulverfeuerlöscher bereit.
- Lass zum Verlöschen des Feuers das Brennmaterial ganz herunterbrennen und alle Teile nach Gebrauch vollständig auskühlen.
- Pflege den Grilleinsatz gemäß der Pflegeanleitung.
- Gib heiße Asche niemals in den Hausmüll!
- Beachte unbedingt auch die Bedienungsanleitung des Feuerhand Pyron und der Pyron Plate.

TECHNISCHE DATEN

- Durchmesser Grilleinsatz: 15,1 cm
- Höhe Grilleinsatz: 1,2 cm
- Material: Stahl
- Gewicht: 331 g

VORBEREITUNG UND INBETRIEBNAHME

EINBRENNEN

Der Grilleinsatz ist werkseitig mit einem lebensmittelechten Paraffinöl eingestrichen, um Korrosion vorzubeugen. Dein Grilleinsatz muss jedoch erst eingebrannt werden, bevor du ihn benutzen kannst.

1. Gib dazu ein hitzebeständiges Öl, wie z.B. Leinöl, Rapsöl oder Kürbiskernöl, auf den Grilleinsatz, sodass ein Film entsteht. Verteile das Öl, z.B. mit einem Pinsel, auf der gesamten Oberfläche. Leg den Grilleinsatz in deine, sich im Betrieb befindliche Pyron Plate ein. Warte ab, bis das Öl nicht mehr raucht.
2. Nach einiger Zeit färbt sich der Grilleinsatz stellenweise oder großflächig dunkel und es bildet sich die typische Patina.
3. Entferne den Grilleinsatz von der Pyron Plate und lasse ihn langsam abkühlen. Spüle den Grilleinsatz mit heißem Wasser ab und entferne eventuelle Rückstände vorsichtig. Abschließend den Einsatz gut abtrocknen und erneut einölen. Nutze dafür eines der obengenannten Öle.
4. Anschließend führst du den Einbrennvorgang noch zwei Mal durch: Bestreiche den Grilleinsatz mit Öl, warte, bis das Öl nicht mehr raucht, lass den Einsatz abkühlen, wasche ihn mit Wasser ab und entferne eventuelle Rückstände vorsichtig.
5. Der Grilleinsatz für die Feuerhand Pyron Plate ist jetzt einsatzbereit. Nach jedem weiteren Gebrauch genügt es, wenn du den Einsatz mit heißem Wasser spülst oder mit einem Küchenpapier abreibst. Zum Korrosionsschutz sollte stets eine dünne Öl-/Fettschicht vorhanden sein. Der Einbrennvorgang kann bei Bedarf

beliebig oft wiederholt werden.

Bitte beachte, dass der Grilleinsatz nicht für die Zubereitung von säurehaltigen Lebensmitteln, wie Tomaten, Zitrusfrüchten oder Rotwein, geeignet ist. Säurehaltige Lebensmittel und Rotwein dürfen auf keinen Fall verwendet werden, ansonsten wird die Patina beschädigt.

NUTZUNGSHINWEIS

Wenn du den Pyron mit der Pyron Plate und dem Grilleinsatz betreibst, kann es gelegentlich zu einem kurzzeitigen Verlöschen des Feuers mit stärkerer Rauchentwicklung kommen. Dies entsteht durch eine zu hohe Befüllung des Pyron oder zu geringer Luftzufuhr. Um das Problem zu beheben, fülle kleine, trockene Hölzer nach oder entzünde den Rauch direkt mit einem Streichholz. Die Rauchentwicklung wird umgehend aufhören.

REINIGUNG, PFLEGE UND LAGERUNG

Bevor du den Grilleinsatz nach der Verwendung einlagerst, lass das Feuer im Pyron zunächst ganz herunterbrennen, ohne Holz nachzulegen. Schütte kein Wasser zum Löschen des Feuers in die Feuertonne, sondern halte für den Notfall einen Eimer Sand oder einen Pulverfeuerlöscher bereit. Wenn die Platte und der Einsatz erkaltet sind, kannst du diese vom Pyron herunternehmen und reinigen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinige den Grilleinsatz nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und entferne eventuelle Speiserückstände vorsichtig mit einem Schwamm oder Schaber / Spachtel.

Um die Patina der Platte und des Einsatzes zu erhalten, verwende kein Spülmittel. Beachte, dass der Grilleinsatz sowie die Pyron Plate mitsamt Trägergestell und Kochaufsatz aus unbehandeltem Stahl besteht. Trockne die Teile daher nach der Reinigung gut ab und fette sie mit einem hochofentauglichen Öl ein, um möglicher Rostbildung vorzubeugen.

LAGERUNG

Lass den Pyron und die Pyron Plate inklusive allem Zubehör nicht ungeschützt im Freien stehen. Verstaue den Grilleinsatz und die Pyron Plate erst, wenn diese vollständig abgekühlt und gereinigt ist. Lagere sie stets trocken, bestenfalls abgedeckt mit einem Tuch und vermeide Stau- und Kondensationsnässe. Lagere die Pyron Plate und den Grilleinsatz stets getrennt vom Feuerhand Pyron. Durch die Reaktion von Stahl mit Edelstahl kann es andernfalls zu starker Rostbildung auf dem Pyron, dem Grilleinsatz und der Pyron Plate kommen. Reinige, pflege und lagere den Feuerhand Pyron bitte entsprechend der beiliegenden Bedienungsanleitung. Achte vor allem darauf, dass du den Pyron nach Verwendung mit der Pyron Plate auch von außen gründlich reinigst, da sich durch die Verbindung von Aschepartikeln und Luftfeuchtigkeit sowie u.U. aufgrund freierwirdender Stahlpartikel Rostpunkte auf der Außenseite des Pyron bilden können.

GEWÄHRLEISTUNG

Bei sachgemäßer Verwendung erhältst du auf den Grilleinsatz eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Bei unsachgemäßer Bedienung oder Zweckentfremdung des Grilleinsatzes wird keine Haftung übernommen. Bitte beachte, dass die Anlaufarben

des Stahls und eventuelle Rostbildung kein Mangel sind. Lässt sich der Grilleinsatz aufgrund von Schäden am Material oder Herstellungsmängeln nicht einwandfrei benutzen, hast du Anspruch auf Nachbesserung. Setz dich dazu mit deinem Händler in Verbindung..

SERVICE

Bei Fragen und Problemen unterstützen wir dich gern. Unseren Kundendienst erreichst du per E-Mail unter:

service@feuerhand.de

USER MANUAL

Thank you for choosing the Feuerhand Grill Insert for the Pyron Plate. With the Pyron Plate and the matching Grill Insert, you can turn your Pyron fire barrel into a versatile outdoor cooking station and experience real Spanish grilling pleasure à la plancha. Aromatic meat, fish and vegetable variations can be grilled on the Grill Insert with visually appealing grill stripes.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

Please read this user manual carefully before using the product for the first time. Follow the safety instructions and keep this user manual for future reference. If the product is used by other people, they must also be given this user manual.

The Pyron Plate is designed and built for outdoor use only on top of the Feuerhand Pyron. It can be used only if the following safety instructions, warnings and instructions for use are followed. Please note that under improper use, care or storage rust may develop on the Pyron Plate due to the material.

! SAFETY INSTRUCTIONS

- Only use the Pyron Plate with Grill Insert on the Feuerhand Pyron outdoors. It must never be used indoors - **there is a risk of fire and suffocation.**
- Inform yourself about the applicable fire safety regulations and comply with them. When using it in nature, be considerate of the animal and plant world as well as nature reserves.
- **Caution.** The Pyron Fire Barrel and the Pyron Plate with all their parts become very hot when in use. Only use firewood with fireproof gloves and do not move the plate.
- Do not leave the fire barrel burning unattended and never let children or animals near it.
- Keep a safe distance from flammable and heat-sensitive objects and materials. We recommend that the fire barrel stands free with a radius of at least 2 metres.
- Place the fire barrel on a flat, heat-resistant surface and ensure it is secure before placing the Pyron Plate and the Grill Insert.
- Do not cover the Pyron Plate during use. **Fire hazard!**
- Never use liquid firelighters or liquids such as petrol, turpentine or spirit to light or re-light the fire. These substances ignite explosively and are toxic and harmful to the environment. We recommend commercially available solid barbecue or firelighters. Always follow the instructions on the packaging.
- Do not move the Pyron or Pyron Plate once a fire is burning in it.
- Wear appropriate clothing when using the Pyron and Pyron Plate. Long, loose sleeves catch fire quickly!
- Be careful when adding fuel. To do this, remove the Grill Insert with the help of tongs and only add combustible material one at a time and slowly through the opening of the Pyron Cooking Attachment. Make sure to wear heat-resistant gloves when adding combustible material.
- Have a bucket of sand or a powder fire extinguisher ready in case of emergency.
- To extinguish the fire, let the fuel burn down completely and let all parts cool

down completely after use.

- Take care of the Grill Insert according to the care instructions.
- Never throw hot ashes into the household waste!
- Be sure to follow the instructions for the Pyron and Pyron Plate.

TECHNICAL DETAILS

- Diameter Grill Insert: 15,1 cm
- Height Grill Insert: 1,2 cm
- Material: Steel
- Weight: 331 g

PREPARATION AND INITIAL OPERATION

SEASONING

The Grill Insert is factory-applied with a food-grade paraffin oil to prevent corrosion. Your Grill Insert must be seasoned before you can use it.

1. Apply a heat-resistant oil, such as linseed oil, rapeseed oil or pumpkin seed oil, to the grill insert so that it forms a film. Spread the oil over the entire surface, e.g. with a brush. Place the Grill Insert in your Pyron Plate while it is in operation. Wait until the oil stops smoking.
2. After some time, the Grill Insert will darken in places or over a large area and the typical patina will form.
3. Remove the Grill Insert from the Pyron Plate and allow it to cool down slowly. Rinse the Grill Insert with warm water and carefully remove any residue. Finally, dry the insert well and oil it again. Use one of the oils mentioned above.
4. Then carry out the seasoning process twice more: Coat the Grill Insert with oil, wait until the oil stops smoking, let the insert cool down, wash it with water and carefully remove any residue.
5. The Grill Insert for the Feuerhand Pyron Plate is now ready for use. After each use, simply rinse the insert with hot water or wipe it with a paper towel. For corrosion protection, there should always be a thin layer of oil/grease. The seasoning process can be repeated as often as necessary.

Please note that the Grill Insert is not suitable for preparing acidic foods such as tomatoes, citrus fruits or red wine. Acidic foods and red

wine must not be used under any circumstances, otherwise the patina will be damaged.

NOTE FOR USE

If you use the Pyron with the Pyron Plate and the Grill Insert, the fire may occasionally go out for a short time with a stronger smoke development. This is caused by overfilling the Pyron or insufficient air supply. To remedy the problem, refill with small, dry woods or light the smoke directly with a match. The smoke will stop immediately.

CLEANING, CARE AND STORAGE

Before storing the Grill Insert after use, first let the fire in the Pyron burn down completely without adding wood. Do not pour water on the extinguish the fire into the fire barrel, but keep a bucket of have a bucket of sand or a powder fire or a powder fire extinguisher. When the Pyron Plate and Grill Insert have cooled down, you can remove them from the Pyron and clean them.

CLEANING AND CARE

Clean the Grill Insert with hot water after each use and carefully remove any food residue with a sponge or scraper / spatula. To preserve the patina of the plate and insert, do not use detergent. Note that the Grill Insert as well as the Pyron Plate together with the support frame and cooking attachment are made of untreated steel. Therefore, dry the parts well after cleaning and grease them with a high-heat oil to prevent possible rusting.

STORAGE

Do not leave the Pyron and Pyron Plate in-

cluding all accessories unprotected outdoors. Do not store the Grill Insert and the Pyron Plate until they have cooled down completely and have been cleaned. Always store them in a dry place, ideally covered with a cloth, and avoid moisture build-up and condensation. Always store the Pyron Plate and the Grill Insert separately from the Feuerhand Pyron. The reaction of steel with stainless steel can otherwise cause severe rusting on the Pyron, the Grill Insert and the Pyron Plate. Please clean, maintain and store the Feuerhand Pyron according to the enclosed operating instructions. Make sure that you also clean the outside of the Pyron thoroughly after using it with the Pyron Plate, as rust spots can form on the outside of the Pyron due to the combination of ash particles and air humidity and possibly due to steel particles being released.

WARRANTY

If used properly, the Grill Insert is guaranteed for two years from the date of purchase. No liability is accepted for improper use or misuse of the Grill Insert. Please note that the tarnishing of the steel and possible rusting are not a defect. If the Grill Insert cannot be used properly due to damage to the material or manufacturing defects, you are entitled to rectification of the defect. Contact your retailer for this purpose.

SERVICE

If you have questions or if you need additional information, please let us know. You can contact our support team via e-mail at:

service@feuerhand.de

MODE D'EMPLOI

Nous te remercions d'avoir choisi la Plaque de grill de Feuerhand pour la Pyron Plate. Avec la Pyron Plate et la Plaque de grill adapté, vous transformez votre brasero Pyron en une station de cuisson extérieure polyvalente et découvrez le vrai plaisir des grillades espagnoles à la plancha. Les variations aromatiques de viande, de poisson et de légumes peuvent être grillées sur la Plaque de grill avec des bandes de grillade esthétiques.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation. Observe en particulier les consignes de sécurité et conserve soigneusement ce document. Transmets-le également à un éventuel nouveau propriétaire.

Lieu d'utilisation de la Pyron Plate avec Plaque de grill : la Pyron Plate avec la Plaque de grill est conçue et construite exclusivement pour être utilisée sur le Feuerhand Pyron à l'extérieur. Elle ne peut être utilisée que dans le respect des consignes de sécurité, d'avertissement et d'utilisation suivantes. Veuillez noter qu'en cas de mauvaise utilisation, d'entretien ou de stockage, de la rouille peut se former sur la Plaque de grill en raison du matériau.

! CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisez la Pyron Plate avec avec Plaque de grill sur le Feuerhand Pyron exclusivement à l'extérieur. Elle ne doit en aucun cas être utilisée dans des pièces fermées, où il existe un **risque d'incendie et d'asphyxie**.

• Informez-vous sur les prescriptions de pro-

tection contre les incendies en vigueur et respectez-les. En cas d'utilisation dans la nature, fais attention à la faune et à la flore ainsi qu'aux réserves naturelles.

- Attention ! La Pyron et la Pyron Plate et toutes leurs pièces deviennent très chaudes lors de leur utilisation. N'ajoute du bois de chauffage qu'avec des gants ignifuges et ne déplace pas la Pyron Plate.
- Ne laissez pas le baril à feu brûler sans surveillance et ne laissez jamais des enfants ou des animaux s'en approcher.
- Respectez la distance de sécurité par rapport aux objets et matériaux inflammables et sensibles à la chaleur. Nous recommandons de laisser un rayon d'au moins 2 mètres autour du brasero.
- Placez le baril à feu sur une surface plane et résistante à la chaleur et assurez-vous qu'il est bien stable avant de placer la Pyron Plate et la Plaque de grill.
- Ne couvrez jamais la Pyron Plate pendant son utilisation. Risque d'incendie !
- N'utilisez jamais d'allume-feu liquide ou de liquides tels que l'essence, la térébenthine ou l'alcool à brûler pour allumer ou rallumer le feu. Ces substances s'enflamment de manière explosive et sont toxiques et nocives pour l'environnement. Nous recommandons les allume-feu ou les allume-barbecue solides disponibles dans le commerce. Respectez toujours les indications figurant sur l'emballage.
- Ne déplacez pas le Pyron ou la Pyron Plate dès qu'un feu s'y déclare.
- Portez des vêtements appropriés lorsque vous utilisez le Pyron et la Pyron Plate. Les manches longues et larges prennent vite feu !

- Soyez prudent lorsque vous ajoutez du combustible. Pour ce faire, retirez la Plaque de grill à l'aide d'une pince et n'introduisez le combustible qu'un par un et lentement par l'ouverture de la plaque de cuisson. Veillez à porter des gants résistants à la chaleur lors de l'ajout de combustible.
- Gardez un seau de sable ou un extincteur à poudre à portée de main en cas d'urgence.
- Pour éteindre le feu, laissez le matériau de combustible se consumer entièrement et toutes les pièces refroidir complètement après utilisation.
- Entretenez la Plaque de grill conformément aux instructions d'entretien.
- Ne jetez jamais les cendres chaudes dans les ordures ménagères !
- Respectez également le mode d'emploi de la Pyron et de la Pyron Plate.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Diamètre Plaque de grill : 15,1 cm
- Hauteur Plaque de grill : 1,2 cm
- Matériau : acier
- Poids : 331 g

PRÉPARATION ET MISE EN SERVICE

CULOTTAGE

La Plaque de grill est enduite en usine d'une huile de paraffine de qualité alimentaire afin de prévenir la corrosion. Votre Plaque de grill doit cependant être culottée avant que vous ne puissiez l'utiliser.

1. Pour ce faire, appliquez une huile résistante à la chaleur, comme de l'huile de lin, de l'huile de colza ou de l'huile de pépins de courge, sur la Plaque de grill de manière à former un film. Étalez l'huile sur toute la surface, par exemple à l'aide d'un pinceau. Placez la Plaque de grill dans votre Pyron Plate en cours d'utilisation. Attendez que l'huile ne fume plus.
2. Au bout d'un certain temps, la Plaque de grill s'assombrit par endroits ou sur une grande surface et une patine typique se forme.
3. Retirez la Plaque de grill de la Pyron Plate et laissez-le refroidir lentement. Rincez la plaque à l'eau chaude et retirez délicatement les éventuels résidus. Enfin, séchez bien la plaque et huilez-le à nouveau. Utilisez pour cela l'une des huiles mentionnées ci-dessus.
4. Effectuez ensuite encore deux fois le processus de cuisson : Enduisez la Plaque de grill d'huile, attendez que l'huile ne fume plus, laissez refroidir la plaque, lavez-le à l'eau et éliminez délicatement les éventuels résidus.
5. La Plaque de grill pour Pyron Plate est maintenant prêt à l'emploi. Après chaque nouvelle utilisation, il suffit de rincer l'insert à l'eau chaude ou de le frotter avec un papier absorbant. Pour la protection contre la corrosion, une fine cou-

che d'huile/de graisse doit toujours être présente. Le processus de cuisson peut être répété autant de fois que nécessaire.

Veillez noter que la Plaque de gril ne convient pas à la préparation d'aliments acides, comme les tomates, les agrumes ou le vin rouge. Les aliments acides et le vin rouge ne doivent en aucun cas être utilisés, sinon la patine sera endommagée.

CONSIGNES D'UTILISATION

Si vous utilisez le Pyron avec la Pyron Plate et la Plaque de gril, il peut arriver occasionnellement que le feu s'éteigne brièvement avec un dégagement de fumée plus important. Cela est dû à un remplissage trop important du Pyron ou à un apport d'air insuffisant. Pour remédier à ce problème, rajoutez des petits bois secs ou allumez directement la fumée avec une allumette. Le dégagement de fumée cessera immédiatement.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ET STOCKAGE

Avant de ranger la Plaque de gril après utilisation, laissez le feu s'éteindre dans le Pyron. Ne versez pas d'eau dans le baril à feu pour éteindre le feu, mais gardez un seau de sable ou un extincteur à poudre à portée de main en cas d'urgence. Une fois que la Pyron Plate et la Plaque de gril ont refroidi, vous pouvez les retirer du Pyron et les nettoyer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez la Plaque de gril à l'eau chaude après chaque utilisation et enlevez délicatement les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge ou d'un grattoir / spatule. Pour préserver la patine de la Pyron

Plate et la Plaque de gril, n'utilisez pas de liquide vaisselle. Notez que la Plaque de gril et la Pyron Plate, ainsi que le support et l'accessoire de cuisson, sont en acier non traité. Par conséquent, séchez bien les pièces après les avoir nettoyées et graissez-les avec une huile à haute température afin d'éviter la formation de rouille.

STOCKAGE

Ne laissez pas le Pyron et la Pyron Plate, y compris tous les accessoires, à l'extérieur sans protection. Ne rangez pas la Plaque de gril et la Pyron Plate avant qu'ils ne soient complètement refroidis et nettoyés. Rangez-les toujours au sec, de préférence recouverts d'un chiffon, et évitez l'accumulation et la condensation d'humidité. Stockez toujours la Pyron Plate et la Plaque de gril séparément de la Feuerhand Pyron. La réaction de l'acier avec l'acier inoxydable peut entraîner une forte formation de rouille sur le Pyron, la Plaque de gril et la Pyron Plate. Veuillez nettoyer, entretenir et stocker le Feuerhand Pyron conformément au mode d'emploi fourni. Veillez surtout à bien nettoyer l'extérieur du Pyron après l'avoir utilisé avec la Pyron Plate, car des points de rouille peuvent se former sur l'extérieur du Pyron en raison de la combinaison de particules de cendres et d'humidité de l'air, ainsi que, le cas échéant, de particules d'acier libérées.

GARANTIE

La Plaque de gril est garantie deux ans à compter de la date d'achat si elle est utilisée correctement. Nous déclinons toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de détournement de la Plaque de gril. Veuillez noter que le ternissement de l'acier et la formation éventuelle de rouille

ne sont pas des défauts. Si la Plaque de grill ne peut pas être utilisée correctement en raison d'un endommagement du matériau ou d'un défaut de fabrication, vous avez droit à une réparation. Contactez votre revendeur.

SERVICE

Pour toute question ou problème, vous pouvez contacter notre service après-vente par e-mail à l'adresse : service@feuerhand.de
Nous nous ferons un plaisir de vous aider.