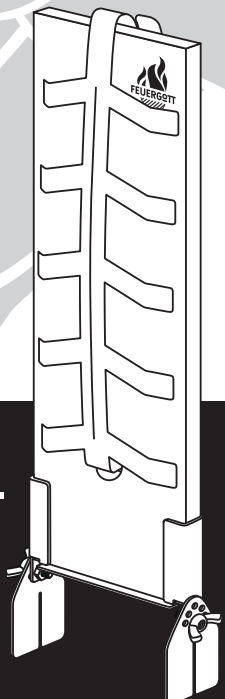




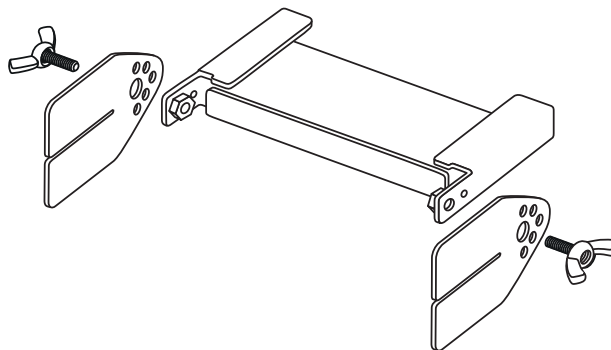
FLAMM- LACHSBRETT CLASSIC

Gebrauchsanleitung



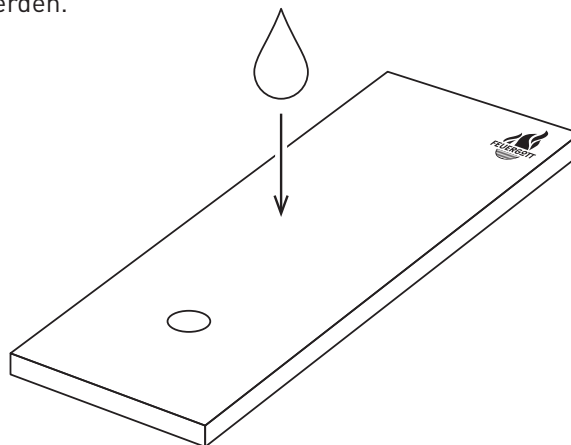
1 Halterung

Montieren Sie die Halterung des Bretts wie abgebildet.



2 Flammlachs Brett einölen

Bevor das Brett zum Einsatz kommt, ölen Sie es auf der dem Feuer zugewandten Seite ein. Raps- oder Sonnenblumenöl sind dafür besonders gut geeignet. Lassen Sie das Öl in das Holz einziehen und wiederholen Sie den Vorgang zwei weitere Male. Vor jeder Benutzung sollte das Brett erneut mit einer Schicht Öl bestrichen werden.



3 Der richtige Winkel

Beginnen Sie mit dem Anfeuern der Feuerschale etwa 1/2 Stunde, bevor Sie das Flammlachs Brett daran befestigen. So kann sich bereits etwas Glut bilden. Um eine

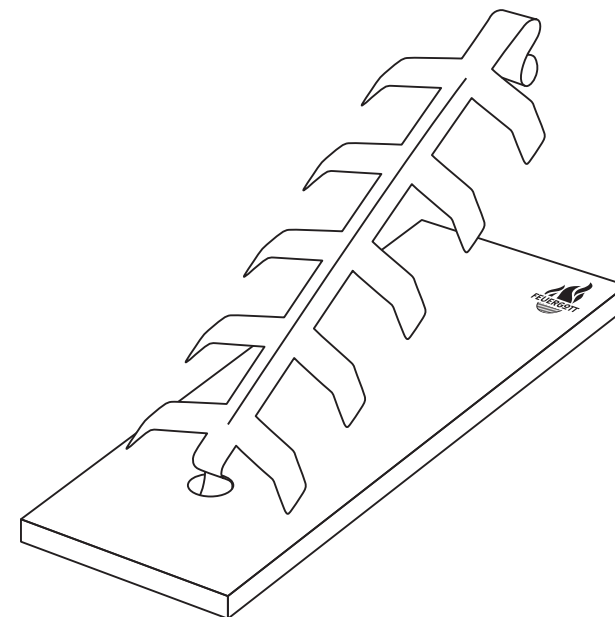
schöne Flamme zu erreichen, eignet sich vor allem Buchenholz. **Achten Sie darauf, dass der Lachs nie direkt mit dem Feuer in Berührung kommt!** Der Neigungswinkel des Flammlachsbretts sollte immer so gewählt werden, dass auf den Lachs eine gleichmäßige Hitze einwirken kann. Sie sollten ohne Probleme Ihre Hand ca. 10 Sekunden vor den Lachs halten können – dann ist die Hitze optimal. **Achten Sie darauf, sich nicht die Hände zu verbrennen.**

4 Zubereitung

Reiben Sie den Lachs mit Salz und Pfeffer ein und lassen Sie ihn dann für etwa 1/2 Stunde ruhen. Ganz nach Belieben eignen sich weitere Zutaten wie getrocknete Kräuter oder brauner Zucker für die Zubereitung.

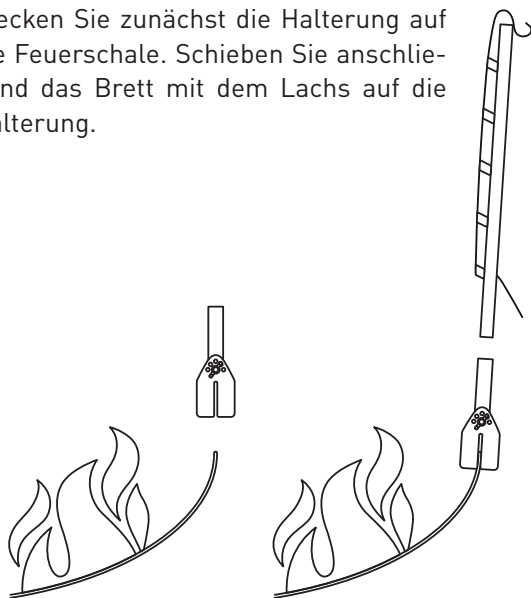
5 Lachs am Brett fixieren

Nachdem das Speiseöl einwirken konnte, legen Sie den Lachs mit der Hautseite nach unten auf das Brett und fixieren Sie ihn anschließend mit dem Edelstahlgitter, wie in der Abbildung ersichtlich.



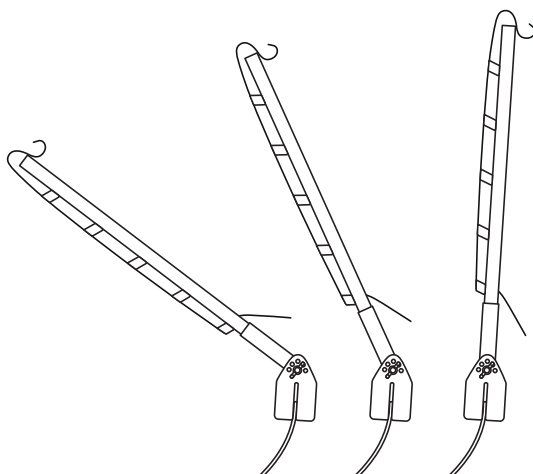
6 Halterung anbringen, Brett aufstecken

Stecken Sie zunächst die Halterung auf die Feuerschale. Schieben Sie anschließend das Brett mit dem Lachs auf die Halterung.



7 Neigungswinkel einstellen

Der optimale Neigungswinkel lässt sich über an der Halterung vorgesehene Löcher mittels der Flügelmuttern einstellen. Lockern Sie dazu die Flügelmutter, neigen Sie das Brett in die gewünschte Position und arretieren Sie mit den Muttern die Halterung.



8 Brett wenden

Damit der Lachs gleichmäßig gegart werden kann, sollte das Brett auch gewendet werden. Ziehen Sie dazu das Brett aus der Halterung. Sorgen Sie dafür, dass diese auf dem Feuerschalenrand verbleibt. Das Brett wird nun gedreht und wieder in die Halterung gesteckt.

Benutzung

Waschen Sie die Edelstahlteile und das Flammlachsbrett vor dem ersten Gebrauch! Achten Sie darauf, das Brett nicht zu großer Hitze auszusetzen, weil es dann Risse bekommen oder verbrennen kann.

Garzeit

Der Lachs ist nach etwa 30–45 Minuten gar. Diese Zeit kann je nach Hitzeeinwirkung schwanken. Die Kerntemperatur sollte etwa 60 °C betragen. Das lässt sich mit einem Fleischthermometer prüfen.

Reinigung

Die Hautreste des Lachses lassen sich einfach mit einem Messer vom Holz entfernen. Säubern Sie das Brett anschließend mit warmem Wasser und etwas Spülmittel, keinesfalls aber in der Spülmaschine. Die Edelstahlteile können sowohl mit Wasser und Spülmittel als auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Gewährleistung

Bei unsachgemäßem Gebrauch und falscher Pflege des Flammlachsbretts besteht kein Recht auf Nachbesserung oder Erstattung.

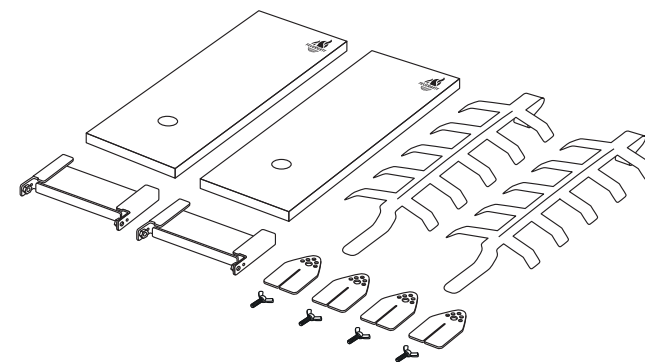
WARNHINWEISE

Schützen Sie sich vor der Hitze des Feuers! Achten Sie beim Aufstecken der Halterung und des Bretts auf die Feuerschale, beim Einstellen des Neigungswinkels sowie beim Wenden oder Entfernen des Bretts darauf, hitzebeständige Grillhandschuhe zu tragen.

Bereiten Sie den Flammlachs nicht in geschlossenen Räumen, unter Vordächern, Bäumen oder in der Nähe von leicht entzündlichem Material zu.

Während der Zubereitung ist die Feuerstelle stets zu beaufsichtigen. Kinder sind von der Feuerstelle fernzuhalten.

Inhalt



Maße des Holzbretts: 460x155x16 mm
max. Wandstärke der Feuerschale: 3 mm



Feurgott
ist eine Marke der
Schindler + Hofmann GmbH & Co. KG,
Georg-Mehrtens-Str. 5, 01237 Dresden,
info@schindler-hofmann.de