



## 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.

