

KOQOON

DE RAHMEN FÜR PIZZASTEIN & TEPPANYAKI-GRILLPLATTE

Artikelnummer: Z-GQ-102-000-00

Der Rahmen sorgt dafür, dass Pizzastein und Teppanyaki-Platte perfekt an den Temperaturfühler des Grills anliegen und die Temperaturautomatik optimal funktioniert. Außerdem hält er die Einsätze sicher an ihrem Platz und ermöglicht die Luftzirkulation im Grill. Mit den beiden mitgelieferten Griffen lässt sich der Rahmen bequem in den Grill einsetzen oder herausnehmen.

Anwendungshinweise:

Von unten abgestützt kann der Pizzastein/die Teppanyaki-Grillplatte vorsichtig in den Rahmen eingelegt werden. Der Rahmen belegt zwei Zonen und kann je nach Anwendung links, rechts oder mittig in den GQ4 eingesetzt werden. Dazu müssen die entsprechenden Roste vorher entfernt werden. Mit Hilfe der beiden Griffe kann der Rahmen mit Inlay in den Rost eingesetzt werden. Tipp: Auf den GQ4 passen auch zwei Rahmen nebeneinander. Zusammen mit der Teppanyaki-Grillplatte wird der GQ4 somit zum Flat Top Grill.

Reinigung:

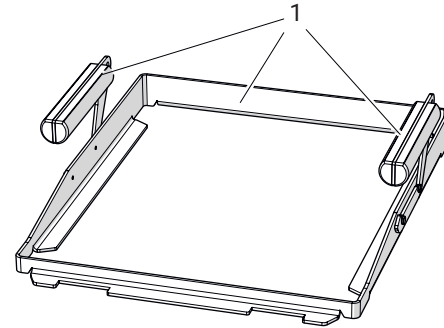
Das Gestell ist komplett aus Edelstahl gefertigt und kann bedenkenlos mit geeigneten Reinigungsmitteln gesäubert werden. Die Griffe bestehen aus hochwertigem, geöltem Eichenholz und dürfen weder mit chemischen Reinigungsmitteln behandelt noch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Achtung:

Verbrennungsgefahr: Schwere Verbrennungen möglich. Rahmen nur an den Griffen und mit hitzebeständigen Handschuhen entnehmen.

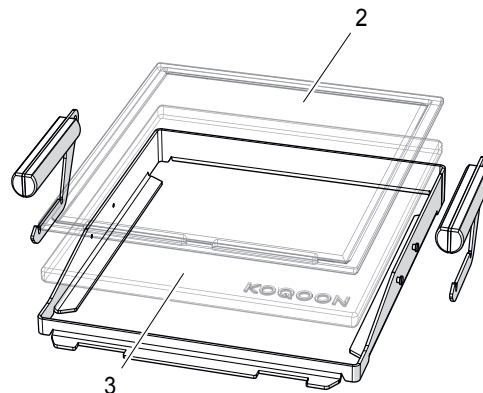
Lagerung:

Rahmen insbesondere die Griffe trocken und witterungsgeschützt lagern.



1 Rahmen für Pizzastein & Teppanyaki - Grillplatte

Art.Nr.: Z-GQ-102-000-00



2 Teppanyaki-Grillplatte
3 Pizzastein

Art.Nr.: Z-GQ-104-000-00
Art.Nr.: Z-GQ-103-000-00

KOQOON

EN FRAME FOR PIZZA STONE & TEPPANYAKI GRILL PLATE

Part number: Z-GQ-102-000-00

The frame ensures that pizza stone and Teppanyaki plate rest perfectly on the grill's temperature sensors and that the automatic temperature control functions optimally. In addition, it holds the inserts securely in their place and enables air to circulate in the grill. With the two handles that are provided, the frame can be conveniently inserted into the grill or removed from the grill.

Instructions for use:

Supported from below, the pizza stone / Teppanyaki grill plate can be carefully inserted into the frame. The frame occupies two zones and, depending on the application, it can either be inserted left, right or centred into the GQ4. However, the appropriate grates must be removed beforehand to do this. Use the two handles to insert the frame with inlay into the grate. Tip: Two frames next to each other also fit on the GQ4. This means that with the Teppanyaki grill plate the GQ4 becomes a flat-top grill.

Cleaning:

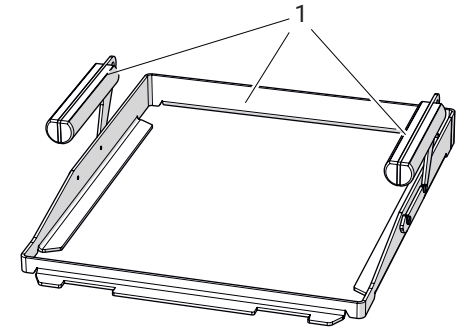
The frame is made entirely of stainless steel and can be safely cleaned with suitable cleaning agents. The handles are made of high-quality oiled oak and must neither be treated with chemical cleaning agents nor cleaned in the dishwasher.

Caution:

Risk of burns: Severe burns are possible. Only remove the frame by grasping the handles, and only if you are wearing heat resistant gloves.

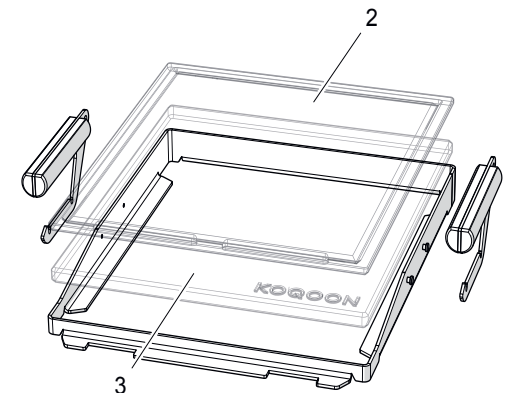
Storage:

Store the frame and particularly the handles in a location that is dry and protected from weather.



1 Frame for pizza stone & Teppanyaki grill plate

part no.: Z-GQ-102-000-00



2 Teppanyaki grill plate
3 Pizza stone

part no.: Z-GQ-104-000-00
part no.: Z-GQ-103-000-00

KOQOON

FR CADRE POUR PIERRE À PIZZA ET PLAQUE DE GRIL TEPPANYAKI

Référence : Z-GQ-102-000-00

Le cadre garantit que la pierre à pizza et la plaque Teppanyaki sont parfaitement alignées avec les capteurs de température du barbecue et que le système automatique de contrôle de la température fonctionne de manière optimale. De plus, il maintient les inserts bien en place et permet à l'air de circuler dans le barbecue. Les deux poignées fournies permettent d'insérer ou de retirer facilement le cadre du barbecue.

Conseils d'utilisation :

La pierre à pizza/la plaque de grill Teppanyaki peut être insérée prudemment dans la cadre en étant soutenue par le bas. Le cadre occupe deux zones et peut être utilisé à gauche, à droite ou au centre du GQ4. Pour cela, il faut d'abord retirer les grilles correspondantes. Les deux poignées permettent d'insérer le cadre avec insert dans la grille. Astuce : deux cadres peuvent être insérés l'un à côté de l'autre dans le GQ4. Avec la plaque de grill Teppanyaki, le GQ4 se transforme alors un grill Flat Top.

Nettoyage :

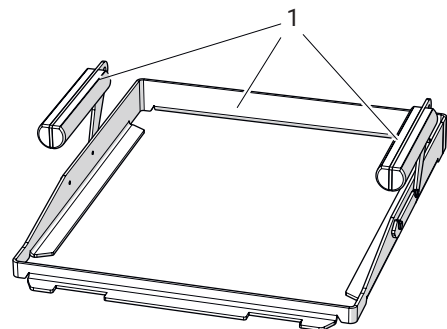
Le bâti est entièrement fabriqué en acier inoxydable peut être nettoyé sans soucis avec des détergents adaptés. Les poignées sont en chêne huilé de haute qualité et ne doivent pas être traitées avec des détergents chimiques ni nettoyées au lave-vaisselle.

Attention :

Risque de brûlure : brûlures graves possibles. Saisir le cadre uniquement par les poignées avec des gants résistant à la chaleur.

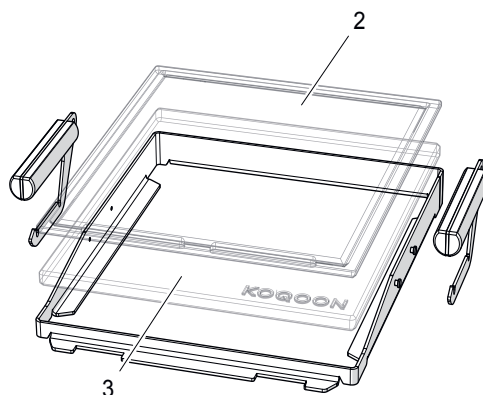
Stockage :

Stocker le cadre et en particulier les poignées au sec et à l'abri des intempéries.



1 Cadre pour pierre à pizza & Plaque de grill Teppanyaki

Réf. : Z-GQ-102-000-00



2 Plaque de grill Teppanyaki
3 Pierre à pizza

Réf. : Z-GQ-104-000-00
Réf. : Z-GQ-103-000-00

KOQOON

IT TELAIO PER PIETRA REFRATTARIA PER PIZZA & PIASTRA GRILL

Numero di articolo: Z-GQ-102-000-00

Il telaio fa sì che la pietra refrattaria per pizza e la piastra Teppanyaki arrivino a perfetto contatto con i sensori di temperatura del barbecue e che il controllo automatico della temperatura funzioni in modo ottimale. Oltre a ciò, mantiene in modo sicuro gli inserti in posizione e facilita la circolazione dell'aria nel barbecue. Utilizzare le due maniglie in dotazione per inserire o togliere il telaio nel o dal barbecue.

Istruzioni per l'uso:

La pietra refrattaria per pizza/la piastra grill Teppanyaki è sostenuta dal basso e può essere inserita con cautela nel telaio. Il telaio occupa due zone e può essere inserito, a seconda dell'applicazione, a sinistra, a destra o al centro nel GQ4. A questo scopo è necessario rimuovere prima le rispettive griglie. Utilizzando le due maniglie si può inserire il telaio con l'inlay nella griglia. Suggerimento: il GQ4 ha spazio per inserire due telai, l'uno accanto all'altro. Utilizzando il GQ4 insieme alla piastra grill Teppanyaki, si ottiene una griglia Flat Top.

Pulizia:

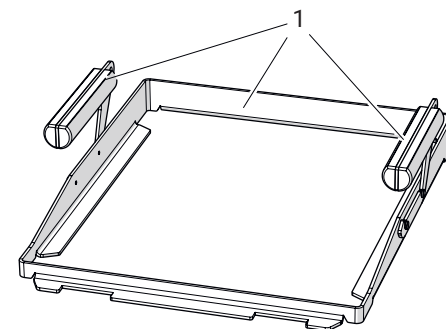
La struttura è fatta completamente di acciaio inox e può essere pulita senza problemi con detergenti appropriati. Le maniglie sono in legno di quercia oliato di alta qualità e non possono essere trattate con detergenti chimici o lavate in lavastoviglie.

Attenzione:

Pericolo di ustionarsi: sono possibili gravi ustioni alle dita. Afferrare il telaio solo per le maniglie e rimuoverlo indossando guanti termoresistenti.

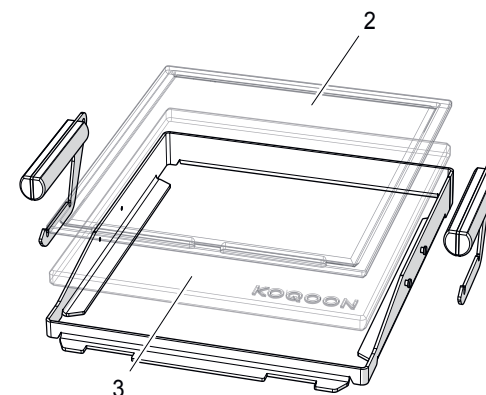
Immagazzinamento:

Immagazzinare il telaio, specialmente le maniglie, in luogo asciutto e protetto dalle intemperie.



1 Telaio per pietra refrattaria per pizza & Piastra grill Teppanyaki

N. di articolo: Z-GQ-102-000-00



2 Piastra grill Teppanyaki
3 Piastra refrattarie per pizza

N. di articolo: Z-GQ-104-000-00
N. di articolo: Z-GQ-103-000-00