

KOQOON

DE TEPPANYAKI-GRILLPLATTE

Artikelnummer: Z-GQ-104-000-00

Die massive Teppanyaki-Grillplatte aus Edelstahl fügt sich perfekt in den von uns entworfenen Rahmen ein. Mit einer Stärke von 8 mm und einem Gewicht von 7,5 kg speichert sie die Hitze besonders gut. Diese vielseitige Grillplatte ermöglicht eine breite Palette an Koch- und Grillmöglichkeiten. Von Gemüse über Fleisch und Fisch bis hin zu Bratkartoffeln, Spiegeleiern, Rühreiern und Hamburgern - mit ihr können Sie nahezu alles zubereiten.

Anwendungshinweise:

Die Teppanyaki-Grillplatte nur in Verbindung mit dem passenden Rahmen von KOQOON verwenden. Sie kann auf beliebige zwei Zonen gelegt werden. Auf der Oberfläche kann bedenkenlos mit Pfannenwendern und anderen Kochwerkzeugen gearbeitet werden.

Reinigung:

Die Reinigung einer Teppanyaki-Grillplatte erfordert besondere Sorgfalt, denn Fettablagerungen oder verbrannte Rückstände beeinträchtigen den Geschmack und die Hygiene. KOQOON empfiehlt direkt nach jedem Einsatz folgende Methode:

1. Die beiden Zonen der Platte auf 260 °C einstellen und warten bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
2. Um Verschmutzungen zu lösen, ein Glas Wasser auf die warme Platte gießen.
3. Mit einem flexiblen Spachtel/Grillschaber die Essensreste entfernen.
4. Die abgekühlte Platte mit einem feuchten Tuch abwischen.

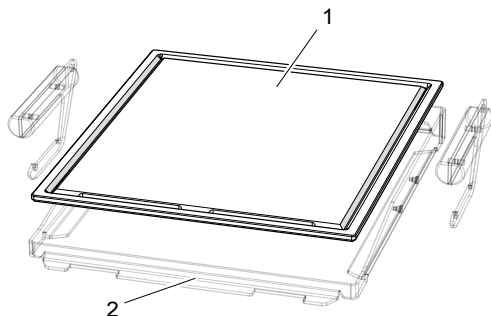
Tipp: Bei der Teppanyaki-Grillplatte sollte auf unsere Reinigungsprogramme verzichtet werden. Obwohl hohe Temperaturen keimtötend wirken, sind eingebrannte Essensreste schwer zu entfernen.

Achtung:

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

Lagerung:

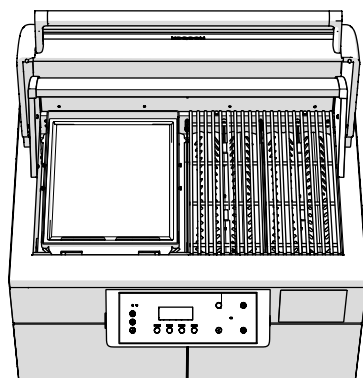
Die Teppanyaki-Grillplatte trocken und witterungsgeschützt lagern.



1 Teppanyaki - Grillplatte
2 Rahmen für Pizzastein & Teppanyaki - Grillplatte

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

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



KOQOON

EN TEPPANYAKI GRILL PLATE

Part number Z-GQ-104-000-00

The solid stainless steel Teppanyaki grill plate fits perfectly into the frame that we have designed. It is 8 mm thick and weighs 7.5 kg; it retains heat particularly well. This versatile grill plate enables a broad range of cooking and grilling options. From vegetables to meat or fish, to "Bratkartoffeln" (German fried potatoes), fried eggs, scrambled eggs and hamburgers - with the Teppanyaki grill plate you really can cook just about anything.

Instructions for use:

Only use the Teppanyaki grill plate in conjunction with the matching frame from KOQOON. It can be placed on any two zones. Spatulas or other cooking utensils will not harm the surface.

Cleaning:

Cleaning a Teppanyaki grill plate requires special care. Built-up grease or burned-on residues impair flavour as well as hygiene. KOQOON recommends that you use the method described below immediately after each use:

1. Set the temperature of the two zones of the plate to 260 °C and wait until the set temperature is reached.
2. To loosen encrusted grease and grime, pour a glass of water onto the warm plate.
3. Use a flexible spatula / grill scraper to remove food residues.
4. When the Teppanyaki plate has cooled, wipe it off with a damp cloth.

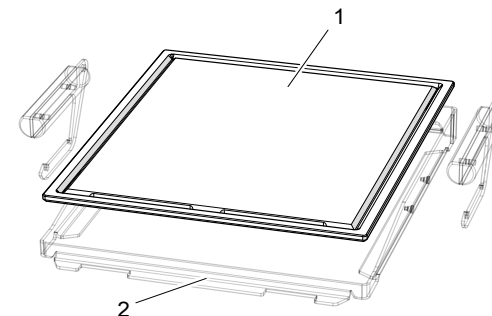
Tip: Do not use our cleaning programmes for the Teppanyaki grill plate. High temperatures do indeed have a germicidal effect, however, burned-in food residues are hard to remove.

Caution:

Risk of burns: Severe burns are possible. Only take out the Teppanyaki plate when it is in the frame and only by grasping the handles, and only if you are wearing heat-resistant gloves.

Storage:

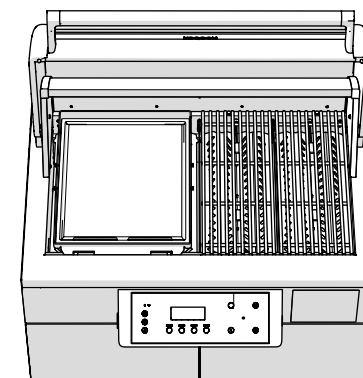
Store the Teppanyaki grill plate in a dry location that is protected from weather.



1 Teppanyaki grill plate
2 Frame for pizza stone & Teppanyaki grill plate

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

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



KOQOON

FR PLAQUE DE GRIL TEPPANYAKI

Référence : Z-GQ-104-000-00

La plaque de gril Teppanyaki massive en inox s'adapte parfaitement bien dans le cadre que nous avons conçu. D'une épaisseur de 8 mm et d'un poids de 7,5 kg, elle retient parfaitement la chaleur. Cette plaque de gril polyvalente permet une large palette de cuisson et de grillades. Des légumes à la viande et au poisson, en passant par les pommes de terre sautées, les œufs au plat, les œufs brouillés et les hamburgers, elle vous permet de préparer presque tout.

Conseils d'utilisation :

N'utiliser la plaque de cuisson Teppanyaki qu'en combinaison avec le cadre approprié de KOQOON. Elle peut se poser sur l'une ou l'autre des deux zones. Il est possible de travailler sans crainte sur la surface avec des spatules et d'autres ustensiles de cuisine.

Nettoyage :

Le nettoyage d'une plaque de gril Teppanyaki demande un soin particulier car les dépôts de graisse ou les résidus brûlés nuisent au goût et à l'hygiène. KOQOON recommande d'appliquer la méthode suivante directement après chaque utilisation :

1. Régler les deux zones de la plaque à 260 °C et attendre que la température soit atteinte.
2. Afin de détacher les salissures, verser un verre d'eau sur la plaque chaude.
3. Éliminer les restes alimentaires à l'aide d'une spatule/raclette.
4. Essuyer la plaque refroidie avec un chiffon humide.

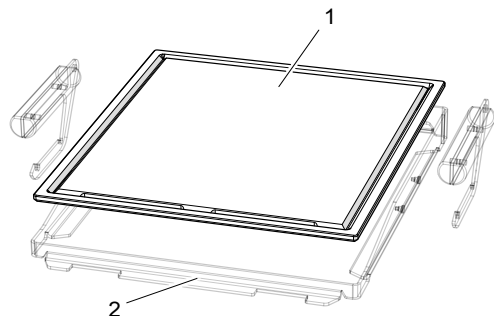
Astuce : il ne faut pas utiliser notre programme de nettoyage sur la plaque de gril Teppanyaki. Bien que les températures élevées tuent les germes, les restes alimentaires incrustés sont difficiles à éliminer.

Attention :

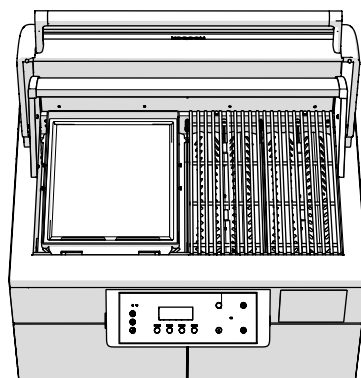
Risque de brûlure : brûlures graves possibles. Retirer la Teppanyaki dans le cadre uniquement par les poignées et avec des gants résistant à la chaleur.

Stockage :

Stocker la plaque de gril Teppanyaki au sec et à l'abri des intempéries.



1 Plaque de gril Teppanyaki Réf. : Z-GQ-104-000-00
2 Cadre pour pierre à pizza & Plaque de gril Teppanyaki Réf. : Z-GQ-102-000-00



KOQOON

IT PIASTRA GRILL TEPPANYAKI

Numero di articolo: Z-GQ-104-000-00

La piastra grill Teppanyaki in acciaio inox massiccio si inserisce perfettamente nel telaio da noi sviluppato. Avendo uno spessore di 8 mm e un peso di 7,5 kg, la piastra è particolarmente adatta a mantenere il calore. Questa piastra grill, che può essere utilizzata in molteplici modi, offre un'ampia gamma di possibilità di cottura e grigliatura. Verdure, carne e pesce, così come patate arrosto, uova all'occhio di bue, uova strapazzate e hamburger - questa piastra grill consente la preparazione di praticamente tutto.

Istruzioni per l'uso:

La piastra grill Teppanyaki può essere utilizzata solo in combinazione con un telaio adatto di KOQOON. La si può collocare a piacimento su una delle due zone. La sua superficie permette di utilizzare senza problemi le palette e altri utensili da cucina.

Pulizia:

La pulizia di una piastra grill Teppanyaki richiede particolare accuratezza, dato che depositi di grasso o residui bruciati incidono negativamente su sapore e igiene. KOQOON raccomanda di adottare il seguente metodo dopo ogni uso:

1. Impostare la temperatura delle due zone della piastra su 260 °C e attendere fino a che la temperatura impostata non sarà raggiunta.
2. Per staccare lo sporco, versare un bicchiere di acqua sulla piastra calda.
3. Eliminare i residui di cibo utilizzando una spatola/un raschietto flessibile per barbecue.
4. Pulire la piastra raffreddata strofinando con un panno umido.

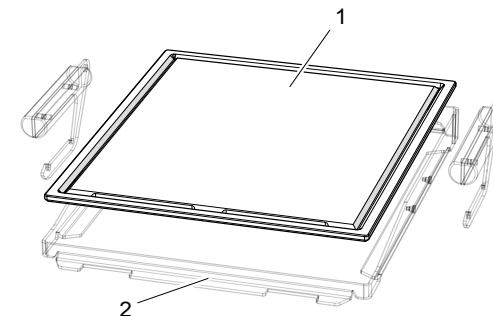
Suggerimento: se viene utilizzata la piastra grill Teppanyaki, non utilizzare i nostri programmi di pulizia. Anche se le temperature alte hanno un effetto sterilizzante, è difficile eliminare i residui di cibo bruciati.

Attenzione:

Pericolo di ustionarsi: sono possibili gravi ustioni alle dita. Afferrare la piastra Teppanyaki nel telaio solo per le maniglie e rimuoverla indossando guanti termoresistenti.

Immagazzinamento:

Immagazzinare la piastra grill Teppanyaki in luogo asciutto e protetto dalle intemperie.



1 Piastra grill Teppanyaki N. di articolo: Z-GQ-104-000-00
2 Telaio per pietra refrattaria per pizza & Piastra grill Teppanyaki N. di articolo: Z-GQ-102-000-00

