



# SWISSFIRECUBE® garden

die etwas andere Art zu grillen.....

## Die Grillfläche einbraten, so funktioniert es.....

1. Benötigtes Material bereitstellen: Heisses Wasser und einen Schwamm mit Spülmittel und Oliven- oder Sonnenblumenöl, ca. 500 Gramm Salz und Kartoffelschalen
2. Den neuen Swissfirecube garden (Grillfläche) mit heissem Wasser, Schwamm und Spülmittel waschen und gründlich reinigen, evtl. mit Stahlwatte oder Scotch.
3. Die Grillfläche mit einem Tuch gründlich abtrocknen. Das Einbrennen funktioniert nur sauber, wenn die Grillfläche 100% trocken ist.
4. Die Grillfläche des Swissfirecube garden mit viel Oel einreiben und mit viel Salz vermischen. Am besten mit Holzschaber oder Haushaltspapier die Mischung leicht einreiben.
5. Jetzt kann das einbraten beginnen. Den Swissfirecube garden hoch erhitzen, und die Kartoffelschalen in das Oel-Salzgemisch hineinmischen. Vorsicht mit dem heissen Oel; es sollte nicht spritzen.
6. Durch das hohe Erhitzen neutralisiert die Stärke aus den Kartoffeln die Rückstände, welche bei der Herstellung zurückbleiben. Die Kartoffelschalen nach dem Erhitzen wegwerfen.
7. Das Oel dringt in die poröse Struktur der Grillfläche ein, und bildet dort einen natürlichen Film, der auch nach dem Einbrennen erhalten bleibt. Den Swissfirecube garden einzubraten ist also eine einmalige Prozedur.
8. Nachdem der Swissfirecube garden abgekühlt ist, nochmals gründlich mit Salz einreiben und säubern. Jetzt ist der Swissfirecube garden eingebraunt und bereit zum Grillieren.

**Wir wünsche Ihnen viel Spass mit Ihrem SWISSFIRECUBE garden, en Guete!!**

