

PTFE- Beschichtungen (Antihafbeschichtungen)

Pflegehinweise

Beschichtungen haben je nach Behandlung eine sehr unterschiedliche Haltbarkeit. Deshalb besteht auf Beschichtungen grundsätzlich kein Garantieanspruch mit Ausnahme von tatsächlich fehlerhaften Beschichtungen (wenn sich z. B. die Beschichtung großflächig löst).

Verfärbungen oder eine, unter bestimmten Umständen, entstandene „Patina“ haben keinen Einfluss auf Funktion oder Grillergebnis.

Um eine lange Haltbarkeit zu erreichen bitten wir folgende Pflegehinweise zu beachten:

Was sollte vermieden werden:

- Scheuern/ Bürsten
- Aggressive (Scheuer-) Mittel
- Spülmaschinenreinigung
- Schneiden, Kratzen, Schaben
- Klebrige Öle (wie z. B.: kaltgepresstes Olivenöl)
- Essig/ Säuren (Grillgut erst nach dem Grillen würzen oder ölhaltige Marinaden verwenden → verbessert auch geschmacklich das Grillergebnis)

Bei Geräten mit robuster Keramikbeschichtung (siehe Anleitung), kann eine Bürste eingesetzt werden.

Welche Behandlung der beschichteten Grillplatte ist optimal?

1. Die Grillplatte bei mittlerer bis hoher Temperatur bis zum Erlöschen der Temperatur-Kontrollleuchte wenige Minuten erhitzen.
2. Danach mit (Silikon-) Pinsel oder mit Papiertuch (Vorsicht: Verbrennungsgefahr!) eine dünne Schicht Sonnenblumenöl auftragen
3. Reinigen mit Papiertuch oder weichen Schwamm und Sonnenblumenöl (Fett löst Fett)
4. Bei sehr hartnäckigen Verschmutzungen die Grillplatte im Spülbecken mit Wasser und Hilfe von Spülmittel 1 – 2 Stunden einweichen lassen.
Bitte die Platte vor der nächsten Benutzung vollständig trocknen lassen.

Für weitere Fragen steht Ihnen Ihr STEBA- Service-Team jederzeit gerne unter Tel. 0049 (0) 9543 449- 17 zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co. KG
Ihr Service-Team