



Einer für alles, alles für einen: das ist Kjuub. Grillmeister, Koch, Bäcker, Warmmacher, Schönmacher, Gemütlichmacher. Unser Multitalent aus Cortenstahl bringt mit seinen Ecken und Kanten ganz schön viel Sanftmut in deinen Garten und setzt Akzente satt. Ob als Grill, als Backofen oder als Feuerstelle: mit Kjuub werden deine Sommer lecker und deine Winter warm. Und damit dies auch lange so bleibt und Dir Dein KJUUB genau diese Freude lange bereitet, haben wir einige wichtige Hinweise zusammengetragen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

1. Aufstellungshinweise

Der KJUUB sollte ausschließlich im Freien ohne Überdachung und auf feuerfestem Untergrund aufgestellt und benutzt werden. Da bei Benutzung eine Wärmeabstrahlung entsteht, ist die Verwendung auf Holz- oder WPC-Terrassen, sowie Grasflächen nicht empfohlen..

Bitte achten Sie auf genügend Abstand zu allen anderen brennbaren Dingen wie Bäumen, Sträuchern, Gebäuden und bedenken Sie unbedingt auch den Windeinfluss und die Windrichtung beim Aufbau. Achten Sie auf einen sicheren, festen Stand.

2. Holz

Bitte beachten Sie den KJUUB nur mit trockenem und naturbelassenem Holz und Grillkohle zu verwenden.

3. Abdeckung

Der KJUUB sollte mit der dazugehörigen Platte nur abgedeckt werden, wenn alle Glut abgebrannt ist und das Material keine Hitze mehr abstrahlt. Die abgebrannte Asche bitte nur im kalten Zustand mit der dazugehörigen Schaufel herausholen und entsorgen.

4. Rostbildung

Da der KJUUB in Cortenstahl mit Edelrost geliefert wird, können Rostflecken auf der Terrasse z.B. durch Regentropfen entstehen. Bitte beachten Sie dies bei der Wahl des Standortes. Zur Reinigung kann der KJUUB mit Hilfe von Rollbrettern (nicht im Lieferumfang enthalten) verschoben werden, um den Boden regelmäßig zu säubern und eventuelle Rostflecken zu entfernen.

5. Schublade

Da auch die Schublade bei der Benutzung heiß wird, empfehlen wir ein Öffnen und Schließen ausschließlich mit einem feuerfesten Handschuh oder den dazugehörigen mitgelieferten Griffen. Die Funktion der Schublade als Backofen bzw. Pizza-Steinofen ist erst gewährleistet, wenn der KJUUB durch Anfeuerung eine ordentliche Hitze erreicht hat.

6. Deformation

Eine geringe Deformation des KJUUB durch Hitzeentwicklung im Langzeitgebrauch ist möglich.

7. Griffe

Der Griff für die Abdeckung ist mit Magneten versehen. Achten Sie bei der Nutzung darauf, dass Sie keine Finger oder Haut zwischen Magnet und Stahl einklemmen. Dies kann starke Quetschungen und Blutergüsse zur Folge haben. Lassen Sie auch keine Kinder mit diesen Magneten spielen. Entfernen Sie die Griffe nach der Benutzung am besten direkt wieder, damit keine unschönen, kreisförmigen Rückstände an der Rostpatina entstehen.

8. Haftung

Mit der Übergabe des KJUUB auf Ihr Grundstück erklären Sie sich mit unseren AGB und den Sicherheits- und Produkthinweisen einverstanden. Wir übernehmen keine Haftung für falsches Behandeln oder Verwenden des gelieferten Produktes.

SICHERHEITSHINWEISE IN KÜRZE

- Beachten Sie ausreichend Abstand vom Feuer, vor allem bei Kindern
- Das Feuer niemals mit Brandbeschleunigern anfeuern
- Feuer niemals ohne Aufsicht lassen
- Für den Notfall sollte Löschwasser oder ähnliches zur Verfügung stehen.
- Lassen Sie Kinder niemals ohne Aufsicht in die Nähe von Feuer und beachten Sie auch, dass der KJUUB selbst eine enorme Hitze abstrahlt, durch die bei Hautkontakt Verbrennungen am Körper möglich sind.
- Den KJUUB nur auf hitzebeständiger Unterlage z.B. Naturstein benutzen.

PRODUKTHINWEISE

1. Grillplatte

Die Grillplatte muss vor der ersten Verwendung eingebrannt werden, damit die natürliche Antihafbeschichtung gebildet wird.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- a) Säubern Sie die Platte mit warmem Wasser und Spülmittel und spülen sie mit viel klarem Wasser ab.
- b) Bestreichen Sie die Grillplatte lückenlos mit Sonnenblumenöl und erhitzen Sie sie auf über 300 Grad.
- c) Wenn sich Rauch bildet, nehmen Sie die Grillplatte mit feuerfesten Handschuhen vom KJUUB herunter und reiben Sie das Öl mit etwas Druck vom Material herunter.
- d) Wiederholen Sie b) und c) 2-4 mal. Danach ist der Vorgang abgeschlossen und Sie können Ihre Grillplatte benutzen.

Hinweis: Spülen Sie die Grillplatte auf keinen Fall mit Geschirrspülmittel ab. Dieses enthält fettlösliche Stoffe, was die Patina Ihrer Grillplatte zerstören würde.

2. KJUUB - Vor der ersten Nutzung

Bitte lassen Sie den Kjuub mindestens 2 Stunden brennen, um Öle die bei der Herstellung entstanden sind auszubrennen.

Dabei kann es zu Rauchbildungen kommen. Anschließend kann der Kjuub normal für den Grill- und Ofenbetrieb verwendet werden.

3. Flammlachsbrett

Wässern Sie das Brett am Vortag oder mindestens einige Stunden vorher, damit es bei der Zubereitung des Fisches nicht verbrennt. Dazu nehmen Sie erst das Metallgitter ab. Die optimale Entfernung und die Temperatur zur Herstellung des Flammlachs ist gewährleistet, wenn Sie ihre Hand etwa 7 Sekunden zwischen Lachs und Feuer halten können.

4. Pizzastein

Bitte beachten Sie die Hinweise des Pizzastein auf dem gesonderten, mitgelieferten Datenblatt.

5. Reinigungsmittel

Es handelt sich um einen hochpotentes, ätzendes Konzentrat, welches nicht mit Haut oder Kleidung in Berührung kommen darf und unter Verwendung entsprechender Schutzkleidung (Handschuhe, Augenschutz) anzuwenden ist.

Beachten Sie bitte ausserdem, dass die zu reinigenden Flächen auf unter 70°C abgekühlt sind, damit keine Verfärbungen am Edelstahl entstehen.

Weiterhin sind auch die Hinweise auf der Flasche bezüglich Anwendung und Verdünnung zu beachten.

