



Instructies voor gebruik

Gietijzer dient voor het eerste gebruik een beschermingslaag te krijgen.

1. Maak de hamburgerpers schoon met water en droog deze vervolgens volledig.
2. Smeer het gietijzer aan het grilloppervlak in met een plantaardige olie.
3. Verwarm het grilloppervlak voor 2 minuten zodat de olie in het gietijzer trekt.
4. Laat de hamburgerpers volledig afkoelen.
5. Herhaal stap 2 t/m 4 drie keer.

Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of vaatwasser om de beschermingslaag niet te beschadigen. Om roestvorming te voorkomen dient de pers na gebruik licht ingesmeerd te worden met plantaardige olie.



Instructions for use

Cast iron must be given a protective layer before the first use.

1. Clean the hamburger press with water and dry it completely.
2. Coat the grill surface with vegetable oil.
3. Heat the surface for 2 minutes so the oil soaks into the cast iron.
4. Let the hamburger press cool down completely.
5. Repeat steps 2 to 4 three times.

Do not use aggressive cleaning agents or a dishwasher to preserve the protective layer. To prevent rusting the press should be lightly lubricated with vegetable oil after each use.



Gebrauchsanweisung

Gusseisen muss vor dem ersten Gebrauch mit einer Schutzschicht versehen werden.

1. Reinigen Sie die Hamburgerpresse mit Wasser und trocknen Sie sie anschließend vollständig ab.
2. Das Gusseisen auf der Grillfläche mit Pflanzenöl bestreichen.
3. Erhitzen Sie die Grillfläche 2 Minuten lang, damit das Öl in das Gusseisen einzieht.
4. Lassen Sie die Hamburgerpresse vollständig abkühlen.
5. Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 4 dreimal.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder eine Spülmaschine um die Schutzschicht nicht zu beschädigen. Um Rost zu verhindern Die Presse sollte nach Gebrauch leicht mit Pflanzenöl geschmiert werden.