

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieser Antihaft-Grill- und Backmatte, die sich hervorragend zum gleichmäßigen Grillen von Fleisch oder auch als Unterlage für das Zubereiten von Backwaren eignet.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Antihaft-Grill- und Backmatte optimal einsetzen können.

**Lieferumfang**

- Grill- und Backmatte
- Bedienungsanleitung

**Verwendung**

1. Reinigen Sie die Antihaft-Grill- und Backmatte mit kaltem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie die Matte unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich.
2. Rollen Sie sie auf einem Grillrost oder einem Backblech flach aus und legen Sie Ihr Grillgut oder Ihre Backwaren darauf. Bei Bedarf können Sie die Matte mit einer Schere auf die erforderliche Größe zuschneiden.
3. Heizen Sie den Grill oder Ofen vor, bevor Sie die Matte mit dem Grill- und Backgut einlegen.
4. Verwenden Sie die Grill- und Backmatte bei Temperaturen bis max. 260 °C. Überschreiten Sie diese Temperatur auf keinen Fall, um die Matte nicht zu beschädigen. Ein separates Vorheizen der Matte ist nicht notwendig.
5. Durch die spezielle Gewebestruktur der Matte verteilt sich die Hitze gleichmäßig.

**ACHTUNG!**

*Verwenden Sie keine Metall- oder scharfen Utensilien, die die Oberfläche der Backmatte zerstören können. Benutzen Sie ausschließlich Holz-, Plastik- oder Silikon-Kochgeräte!*

6. Reinigen Sie die Matte nach jeder Verwendung und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

**HINWEIS:**

*Herzhaft gewürzte Speisen können mitunter eine leichte Geruchspur auf der Matte hinterlassen. Das ist normal und beeinträchtigt die Funktionalität des Produkts genauso wenig wie eine leichte Verfärbung des Gewebes.*

**Reinigung**

- Lassen Sie die Grill- und Backmatte nach der Verwendung zunächst vollständig auskühlen.
- Reinigen Sie die Matte anschließend mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Bei stärkeren Verschmutzungen reinigen Sie sie in etwas Spülwasser mit einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Nutzen Sie keinesfalls aggressive Reinigungsmittel, Bürsten oder andere scheuernde Gegenstände.
- Trocknen Sie die Matte immer gründlich ab.
- Bewahren Sie die Matte in flachem Zustand oder locker in ein Handtuch eingerollt auf, um eine lange Haltbarkeit zu gewährleisten.
- Falten oder knicken Sie die Matte nicht.

**Sicherheitshinweise**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Lassen Sie die Matte nach der Verwendung stets vollständig auskühlen. Verbrennungsgefahr!
- Legen Sie die Matte niemals auf offenes Feuer wie z.B. einen Barbecue-Grill oder auf den Boden des Ofens und vermeiden Sie Temperaturen über 260 °C.
- Knicken und falten Sie die Matte nicht. Schneiden Sie kein Grill- oder Backgut direkt auf der Matte.
- Reinigen und trocknen Sie die Grill- und Backmatte nach jeder Verwendung.
- Bewahren Sie die Grill- und Backmatte nur in trockenem Zustand auf.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

