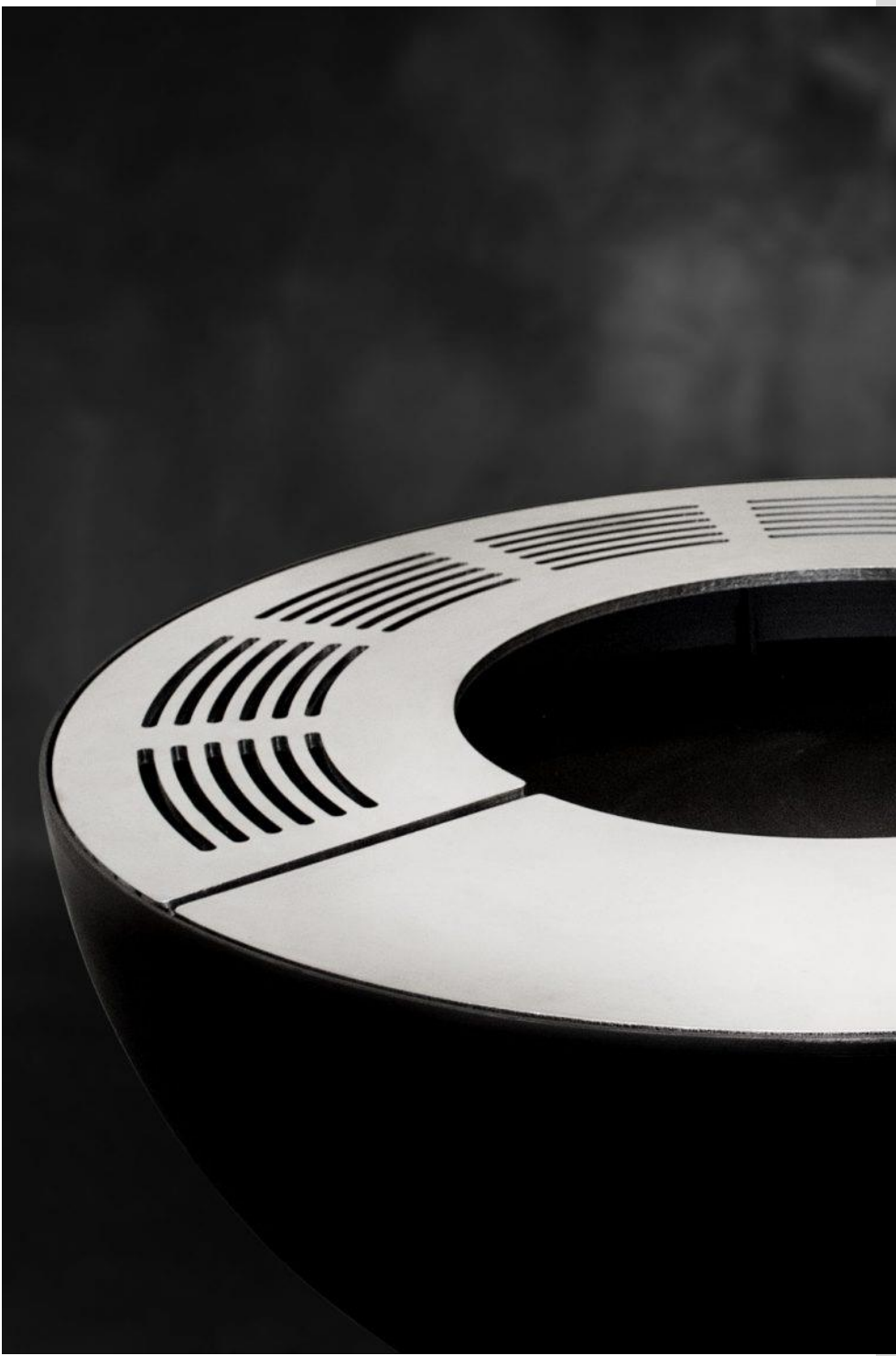


Bedienungsanleitung



Feuerschalen



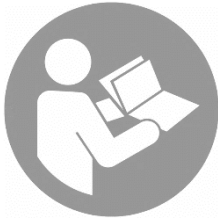
Vielen Dank

Vielen Dank für Deinen Kauf. Wir wünschen Dir viel Freude mit Deiner neuen Feuerschale – etwas ganz Besonderem für Deinen Garten.

Auf den nächsten Seiten findest Du einige hilfreiche Tipps und Tricks für den Gebrauch unserer Feuerschalen. Du findest sämtliche Informationen und Sicherheitsweise auch auf www.creasteel.ch oder kannst uns bei Fragen gerne per Mail über team@creasteel.ch kontaktieren.

Inhalt

1	Bestimmungsgemässer Gebrauch.....	2
2	Begriffserklärung.....	4
3	Lieferung und Lieferumfang	6
3.1	Lieferumfang beim Kauf von einer Mittelplatte mit Schlitz oder einem mittigen Rost.....	6
3.2	Lieferumfang beim Kauf eines Galgens.....	6
4	Platzierung der Feuerschale	6
5	Modulares System	10
6	Anzünden der Feuerschale	10
7	Löschen	11
8	Inbetriebnahme	12
9	Reinigung & Pflege	12
10	Zubehör.....	14
11	Aufbewahrung	14
12	Entsorgung	14
13	Garantie & Rückgabe.....	15
14	Service	15



Bitte lies vor Gebrauch zunächst die Sicherheitshinweise sowie Bedienungsanleitung im Folgenden aufmerksam durch. Wenn Du die Sicherheitshinweise missachtest, gefährdest Du Dich und andere. Hebe daher die Bedienungsanleitung gut auf und übergib sie auch an einen möglichen Nachbesitzer. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.



Wichtige Sicherheitshinweise im Überblick

- Halte grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereit, um auf den Fall eines Unfalls oder einer Brandgefahr vorbereitet zu sein.
- Die Feuerschale darf nur auf nichtbrennbarem Untergrund aufgestellt werden.
- Verwende die Feuerschale nur im Freien, nie in geschlossenen Räumen.
- Benutze das Feuerprodukt nie unter einem Vordach. Halte einen Sicherheitsabstand von 3m zu brennbaren Materialien ein.
- Verwende zum Anzünden niemals Brandbeschleuniger! Weder in Flüssiger noch in fester Form, da dieser in das Feuerprodukt einfließen kann und zu Explosionen führen könnte.
- Kinder und Haustiere dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Feuerprodukts aufhalten. Besondere Vorsicht gilt beim Anzünden!
- Lasse offenes Feuer und Glut niemals unbeaufsichtigt. Es besteht Verletzungs- und Brandgefahr!
- Immer hitzeresistente Schutzhandschuhe tragen, da Verbrennungsgefahr beim Anfassen besteht.



1 Bestimmungsgemässer Gebrauch

Diese Feuerschale dient zum Abbrennen von Brennholz oder Holzkohle und kann als Holzkohlegrill zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen verwendet werden. Die Feuerschale ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt. Für eine Aufstellung auf kleinflächigen Terrassen oder Gärten ist ein Feuerprodukt aufgrund der grossen Hitzeentwicklung und des Funkenfluges eher nicht geeignet. Verwende den Artikel nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen an der Feuerschale an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.

Dies ist keine Tischfeuerstelle. Stelle daher die Feuerschale nicht auf einen Tisch.

Achtung Brandgefahr!

- Die glühende Holzkohle und Teile der Feuerschale werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.
- Feuerschale so aufstellen, dass sie mindestens 3 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen, Gebüsch, Bäumen oder Möbeln steht.
- Die Feuerschale auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen. Der Boden der Feuerschale wird heiß, daher muss sie auf einer geeigneten Oberfläche stehen.
- Lasse offenes Feuer und Glut niemals unbeaufsichtigt. Es besteht Verletzungs- und Brandgefahr!

Achtung Verbrennungs- und Unfallgefahr!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt zu werden.



- Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.
- Die Feuerschale, die sich darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden
- Blechteile können scharfe Kanten haben. Bitte sei daher beim Umgang mit dem Feuerprodukt vorsichtig.

Achtung Verpuffungsgefahr!

- Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.
- Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden. Auch keine mit Zündflüssigkeit getränkten Kohlestücke auf die Glut geben.

Achtung Vergiftungsgefahr!

- Beim Verbrennen von Holzkohle, Grillbriketts etc. bildet sich Kohlenmonoxyd.

Dieses Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

- Feuerschale ausschließlich im Freien betreiben.

Achtung Gesundheitsgefahr!

- Verwende keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.



2 Begriffserklärung

(a) Stahl

Stahl, auch Eisenwerkstoffe genannt, sind unedle Metalle wie Roheisen, Ferrolegierungen, Gusseisen, Stahlguss, Baustahl, Werkzeugstahl, hitzebeständiger Stahl usw. Sie bestehen alle aus Eisen und Kohlenstoff als Hauptelemente und sind die am häufigsten verwendeten Metallmaterialien in der Industrie. Stahl rostet.

(b) Edelstahl

Edelstahl ist eine Bezeichnung für legierte oder unlegierte Stähle mit besonderem Reinheitsgrad. Der Grund, warum Edelstahl nicht rostet, liegt darin, dass er Chrom (Cr) und Nickel (Ni) enthält. Diese beiden Metallelemente bilden mit Sauerstoff einen dichten Oxidfilm. Diese Oxidschicht wird auch als Passivierungsfilm bezeichnet, wodurch die Korrosionsbeständigkeit erhöht wird.

(a) Modulares System

Das modulare System bei unseren Feuerschalen ist eine Sammlung von Bausteinen (Grillplatten und Zubehör), die auf verschiedene Weise konfiguriert werden können und sich auf Deine Bedürfnisse anpassen lassen. Alle unsere Feuerschalen sind modular

aufgebaut, sodass sich die Grillplatten jederzeit abnehmen und beliebig platzieren lassen.

(b) Feuerschale

Alle unserer Feuerschalen überzeugen durch die äusserst solide Bauweise und sind aus Stahl. Dadurch sind sie extrem langlebig und qualitativ hochwertig. Der Mittelboden ist mit der Aussenwand verschweisst. Der Zwischenboden hat mehrere Luftschlitze für eine optimale Luftzufuhr. Zudem befinden sich je ein weiteres Luftloch in der Kugel am Boden und seitlich im unteren Ring.

(c) Grillplatten

Die Grillplatten sind 10 Millimeter dick und lassen keinen Hitzeverzug zu. Sie sind nicht mit der Aussenchale verbunden und lassen sich separat abnehmen.

(d) Geschlossene Grillplatte

Bei der Teppanyaki-Platte handelt es sich um eine geschlossene Platte aus Stahl oder Edelstahl. Sie wird hauptsächlich für die Zubereitung von vegetarischen Produkten und Eiern verwendet. Einfach etwas Öl auf die Platte geben und wie gewohnt kochen.



(e) Grillplatte mit Schlitzöffnung

Unsere Platten mit Schlitz eignen sich ideal für das Grillieren von Fleisch. Durch die Schlitzlöcher kann das Öl abtropfen, sodass das Fleisch nicht im Öl schwimmt. Zudem gewährleisten die Schlitzlöcher eine perfekte Feuerung.

(f) Grillrost Platte

Der Grillrost aus Edelstahl garantiert perfekte Hitzeleitung und ein schönes Grillmuster auf Fleisch und Gemüse. Der hochwertige Edelstahlrost vermeidet das Festsetzen von Speiseresten und lässt sich einfach reinigen.

(g) Mittlere Platte

Die mittige Herdplatte ist in fünf Stufen höhenverstellbar und ermöglicht es mit dem Einsatz von nur wenig Kohle zu grillieren. Optimal für einen Grillabend in der kleinen Runde von bis zu vier Personen.

(h) Mittelring

Das Zentrum unserer Feuerschale bildet der herausnehmbare Mittelring mit einem Durchmesser von 45 cm. Durch die mehr als 30 Löcher in der Wand kannst Du nach Belieben viele Grillspiesse und Racletpfännli einstecken. Durch den Ring hast Du die Möglichkeit nur die Mitte der Feuerschale zu

benutzen um Holz und Zeit zu sparen.

(i) Verstellhaken

Der Verstellhaken wird benötigt, um die Mittelplatte auf unseren Feuerschalen anzuheben und neu zu positionieren.



3 Lieferung und Lieferumfang

Die Feuerschale wird auf einer Einweg-Palette bis vor Deine Haustüre geliefert. Folgender Umfang ist immer standardmässig dabei:

**Deine Ausführung kannst Du auf Deiner Bestellbestätigung oder dem Lieferschein entnehmen*

Produkt	Abbildung
Feuerschale (*Abgebildetes Modell Feuerschale dient nur als Darstellungsbeispiel)	
Mittelring	

3.1 Lieferumfang beim Kauf von einer Mittelplatte mit Schlitz oder einem mittigen Rost

Produkt	Platte	Verstellhaken 1	Verstellhaken 2
Mittelplatte mit Schlitz			
Mittelplatte Rost			

3.2 Lieferumfang beim Kauf eines Galgens

Produkt	Galgen	Kette mit Haken	Ringschraube
Grillgalgen			

4 Platzierung der Feuerschale

Ein sicherer Betrieb des Feuerprodukts ist nur gewährleistet, wenn es auf einem festen, ebenen und ausreichend tragfähigen Untergrund aufgestellt









wird. Ein Kiesplatz, eine Unterlage aus Naturschein oder Beton ist für die Platzierung der Feuerschale am besten geeignet. **Tipp von uns:** Lege auf den Kiesplatz eine Gartenplatte und überdecke sie mit Kieselsteinen.

Wichtiger Hinweis!



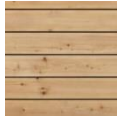



Zwischen dem Boden und der Feuerschale oder -Feuerkorb kann sich ein Hitzestau bilden. Achte deshalb auf ausreichenden Abstand zum Boden. Stelle die Feuerschale auf eine hitzebeständige, nichtbrennbare Unterlage.

Wichtig: Die Oberfläche färbt anfangs ab. Nach einiger Zeit frisst sich der Rost ein und die Schicht färbt weniger ab. Es sollte beachtet werden, dass auf Steinplatten und dergleichen, Rostflecken entstehen können. Um dies zu verhindern, empfehlen wir immer eine Unterlage zu verwenden.

Geeignete Untergründe sind:

Kiesplatz		
Steinboden		
Betonunterlage		

Nicht geeignete Untergründe sind:

Rasen		
Holzboden (auch Feuerfeste Böden)		
Vinylunterlagen		



Die Feuerschale muss **mindestens** drei Meter Abstand zu brennbaren oder hitzeempfindlichen Gegenständen und Pflanzen haben. Beim Aufstellen eines Feuerproduktes im Rasen ist damit zu rechnen, dass der Rasen auch im Umkreis von ca. 100 cm in Mitleidenschaft gezogen werden kann.



Für den Aufbau wird **kein** Werkzeug benötigt

Entferne für die Platzierung im Garten das komplette Zubehör deiner Feuerschale (Platten, Mittelring). Deine Feuerschale wiegt jetzt je nach Ausführung zwischen 55 bis 100 Kilo. Nimm nun die Schale von der Palette und drehe sie langsam auf die Seite. Die Feuerschale kann beim Drehen problemlos auf den Kanten liegen. Am besten legst Du hier etwas Weiches (z.B. eine Decke) unter, um das Material vor möglichen Steinschlägen zu schützen. Die Öffnung der Feuerschale sollte jetzt auf den Boden zeigen, so ist ein einfaches Anheben möglich. Drehe die Feuerschale nun um. Nun kannst Du die Feuerschale an Deinem gewünschten Ort platzieren. Trage für den Transport idealerweise Handschuhe.

Tipp von uns: Unter unserem Zubehör findest Du einen kleinen Rollwagen. Dieser ermöglicht Dir ein einfaches Platzieren der Schale. Du kannst deine Feuerschale bei ungünstigem Wind einfach verschieben oder bei Nichtgebrauch wieder versorgen.

Montage des Grillgalgen

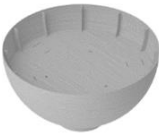
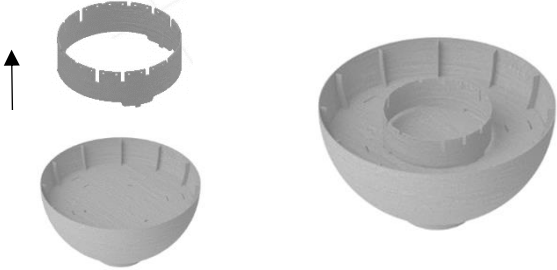
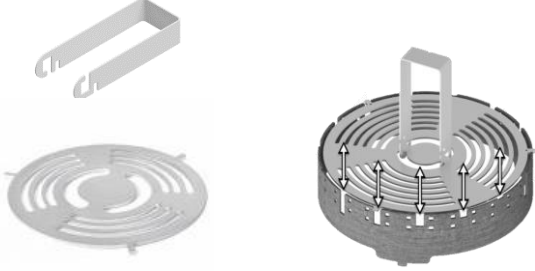
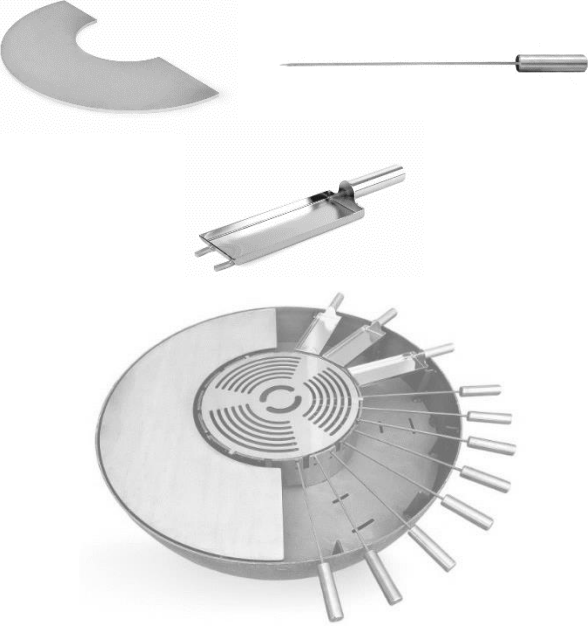


Mit dem Galgen von Creasteel verwandelt sich Deine Feuerschale im Handumdrehen in einen Galgengrill. Mittels einer Hülse, welche an der Grillplatte mit Schlitz oder im Spalt zwischen den beiden Grillplatten angebracht und mit einer Flügelmutter befestigt werden kann, lässt sich dieser in einer Minute montieren.

Die Hauptkette sowie die drei kleineren Ketten mit Haken werden mitgeliefert. Zudem werden drei Ringschrauben mitgeliefert welche am Stabrost montiert werden können. Am Galgen kann problemlos auch ein Topf aufgehängt werden. Er ist äusserst stabil und hochwertig. Geprüft mit bis zu 20kg Last.



Aufbau der Feuerschale

<p>Feuerschale ohne Zubehör</p>	
<p>Einsetzen des Mittelrings</p> <p>→ Mittelring in die vorgebohrten Löcher einsetzen</p>	
<p>Positionierung der Mittelplatte mithilfe des Verstellhakens</p> <p>→ Einhaken, im Uhrzeigersinn drehen und anheben</p>	
<p>Auflegen der Grillplatte auf den Rippen der Feuerschale sowie Platzierung des Zubehörs. Durch die mehr als 30 Löcher* in der Wand kannst Du nach Belieben viele Grillspiesse und Raclettpfännli einstecken.</p> <p>*Anzahl Löcher sind abhängig von Grösse und Modell der Feuerschale</p>	



5 Modulares System

Unsere Feuerschalen bieten Dir drei verschiedene Varianten, wie Du Dein Feuer geniessen kannst:

(a) Lagerfeuer

Wenn Du Dir die Zeit nehmen kannst, um ein grosses Feuer zu geniessen, entfernst Du zu Beginn alle Platten und den Mittelring. Befülle die Schale mit reichlich Holz und entfache das Feuer. Sobald sich die Glut entwickelt hat, kannst Du die Edelstahlplatten inklusive dem Mittelring wieder auf die Feuerschale setzen und die Glut mithilfe einer Schaufel unter die Platten schieben.

Bitte beachten: Sobald die Feuerschale angefeuert wird, sollten die Platten nur mit Schutzhandschuhen angefasst werden, da diese heiss werden.

(b) Classic

Vor dem Anfeuern nimmst Du den Mittelring aus der Feuerschale heraus. Das Brennholz wird in der Mitte platziert und angezündet. Sobald sich die Glut gebildet hat, kannst Du diese unter die Platten schieben.

(c) kleine Flamme

Für diese Variante legst Du das Holz nur in den Mittelring und lässt auch die Glut nach dem Feuer in der Form. Bei der «kleinen

Flamme» wird nur der mittlere Teil der Schale erhitzt, die äusseren Platten werden nur leicht erwärmt und können bei Bedarf entfernt oder sogar als Ablagefläche genutzt werden.

Anschliessend kannst Du eine mittlere Platte nehmen und diese einsetzen.

6 Anzünden der Feuerschale

Wichtiger Hinweis!

Kinder und Haustiere dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Feuerprodukts aufhalten. Besondere Vorsicht gilt beim Anzünden!

Verwende zum Anzünden niemals Brandbeschleuniger! Weder in flüssiger noch in fester Form, da dieser in das Feuerprodukt einfließen kann und zu Explosionen führen könnte.

Das Anfeuern dauert zwischen 40 und 50 Minuten. Hierfür benötigst Du zwei Arten von Holz. Zum einen ein Weichholz, z.B. Fichte oder Tanne, und zum anderen ein Hartholz. Hier empfehlen wir die Verwendung von Buche. Der Vorteil von Weichholz ist, dass es leicht entzündbar ist und daher ideal zum Anfeuern geeignet ist. Der Nachteil ist jedoch, dass es nicht lange brennt und zudem kaum Glut bildet. Im Gegensatz hierzu ist hartes Holz wiederum



nur schwer entflammbar, brennt dafür sehr lange und glüht gut durch.

(a) Pyramidenform

Eine Feuerschale sollte nie mit zu viel Holz auf einmal bestückt werden. Nimm daher zunächst Weichholzscheite zum Anzünden des Feuers und platziere diese mittig in der Feuerschale. Darüber werden als nächstes wenige Hartholzscheite geschichtet. Am besten wird das Holz in Pyramidenform aufgeschichtet, sodass ausreichend Luft zwischen den Hölzern vorhanden ist, damit das Feuer gut anbrennt. Bei Bedarf kann dann weiteres Hartholz nachgelegt werden. Dieses sollte nicht über den Rand der Schale stehen.

(b) Abbrand (Stapeln)

Zunächst werden 3 Harthölzer in einem Abstand von mindestens drei Zentimetern parallel zueinander gelegt. Nur so kann die Versorgung des Feuers mit Sauerstoff sichergestellt werden. Die zweite Schicht wird genau darauf platziert, allerdings um 90° gedreht. Dies wiederholt man, bis ein Turm aus 3-4 Schichten entstanden ist. Zwischen das Hartholz wird dünnes Holz bzw. Holzwolle gelegt.

Anschliessend das Feuer von oben anzünden. So brennt es

leicht nach unten ab. Am Anfang entsteht ein wenig Rauch, aber wenn das richtige Holz verwendet wird, legt sich der Rauch nach rund 5 Minuten.

Bitte verwende kein nasses Holz, da dieses beim Anfeuern stark Rauch. Ideal ist es, wenn das Holz weniger als 20% Feuchtigkeit hat.

Anstelle von Weichholz kannst Du auch Holzkohle oder Briketts verwenden. Vorteil: Diese halten die Wärme länger, sodass weniger Holz nachgelegt werden muss.

7 Löschen

Es sollte aus Sicherheitsgründen immer ein Eimer mit Wasser oder Sand bzw. besser noch ein Feuerlöscher in Reichweite bereitgehalten werden. Der Feuerlöscher dient aber nur zum Notfall und sollte keinesfalls zum Ersticken des Feuers im Normalfall benutzt werden.

Lasse das Feuer kontrolliert bis ganz nach unten abbrennen. Bitte beachte, dass die Feuerschale nach dem Löschen noch sehr heiss ist. Daher sollte sie auf keinen Fall angefasst oder verstellt werden. Die abgekühlte Asche kann über den Hauskehricht entsorgt werden.



8 Inbetriebnahme

Wichtiger Hinweis!

Bitte trage zu deiner eigenen Sicherheit Handschuhe. Prüfe nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist. Sollte dies der Fall sein, benutze bitte den Artikel nicht, sondern benachrichtige den Verkäufer.

(a) Grillplatten aus Stahl

Vor dem ersten Gebrauch sollte die Feuerschale über drei bis fünf Stunden stark befeuert werden. Durch das stundenlange Einbrennen bildet sich eine schützende Schicht in Form eines schwarzen Belags, welche auch Patina genannt wird.

Zuallererst solltest Du die Grillplatten mit Wasser und einem Küchenpapier reinigen. Anschließend gründlich abtrocknen und mit einem hitzebeständigen Öl einreiben. Verwende hierfür am besten Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Kokosfett und keinesfalls Olivenöl da dies den hohen Temperaturen nicht standhält und schnell ranzig wird. Wiederhole den Vorgang mindestens dreimal, indem Du regelmäßig neues Öl auf der Platte verteilst. Sobald eine schwarze Patina auf der kompletten Platte entsteht, ist die Feuerschale einsatzbereit.

Mit Erreichen der Grilltemperatur ist die Grillpatte auf natürlichem Wege desinfiziert.

Gut zu wissen: Die Patina entwickelt sich bei jedem Grillen weiter und wird ausgereifter. Das bedeutet, die Platten benötigen bei jedem Grillvorgang weniger Öl und das Grillgut brennt mit der Zeit nicht mehr an.

(b) Grillplatte aus Edelstahl

Bei Grillplatten aus Edelstahl ist im Gegensatz zu solchen aus Normalstahl ein «Einbrennen» und ein regelmässiges Einölen nach dem Gebrauch zur Bildung einer Patina nicht nötig.

9 Reinigung & Pflege

Unsere Feuerschalen sind aus hochwertigen Materialien angefertigt. Eine regelmässige Reinigung und Pflegt sorgt für langanhaltende Freude. Daher empfehlen wir Dir, Deine Feuerschale nach jedem Gebrauch zu säubern.

Wichtiger Hinweis!

Die Feuerschale sollte nicht in heissem Zustand gereinigt werden. Lasse daher die Feuerschale zunächst vollständig abkühlen.



Nachdem die Feuerschale abgekühlt ist, kann die Asche, Restholz sowie grober Schmutz entfernt werden. Sollte durch die Lüftungsschlitze Asche in die Kugel fallen, kann diese bei Bedarf mittels Wasserschlauchs ausgespült werden.

Die Grillplatten, die mittige Herdplatte sowie der mittlere Ring können durch Anheben ganz einfach zur Reinigung entfernt werden.

Wichtig bei Stahlplatten: Verwende nie Spülmittel! Spülmittel löst die Patina ab und das ganze Einbrennen muss wiederholt werden. Nach dem Grillen entfernt man deshalb die Essensreste am besten mit einem Spachtel oder einem normalen Grillwender.

Auf Stahlwolle, Drahtbürsten sowie Scheuermittel verzichten. Hartnäckige Verschmutzungen kannst Du problemlos mit einem Grillreiniger oder Backofenreiniger entfernen.

Für die Reinigung der Platten gibt es zwei Varianten:

(a) **Kalte Platten**

Die Grillplatten mit einem Reinigungsmittel einsprühen. Wir empfehlen dir Alca Sgrassatore oder fettlösende Reinigungsmittel. Idealerweise sollte das Reinigungsmittel mindestens 15 Minuten einwirken. Spüle die Grillplatte

anschliessend mit Wasser und einem weichen Schwamm ab.

(b) **warme Platten**

Nutze die Resthitze, um die Platten zu reinigen. Gib hierfür Wasser auf die noch warmen Platten. Bitte beachte, dass hierbei Dampf entstehen kann. Durch den Temperaturschock werden die Rückstände abgelöst. Lasse es für einige Momente einwirken.

Bei starker Verschmutzung empfehlen wir Dir, den Vorgang zu wiederholen. Bei Bedarf kannst Du mit einem Spachtel nochmals alle groben Rückstände abkratzen.

Im Anschluss die Platten mit einem Reinigungsmittel (z.B. Alca grassatore) einsprühen. Dies sollte idealerweise mindestens 15 Minuten einwirken. Spüle die Grillplatte anschliessend mit Wasser und einem weichen Schwamm ab.

Bitte beachten:

Die Verfärbung des Materials Edelstahl ist bei Hitzeeinwirkung vollkommen normal. Anlassverfärbungen sind irreversibel und können auch nicht verhindert werden. Spuren von eingebrannten Rückständen können auch nach der Reinigung sichtbar bleiben.



Rostschicht blättert ab

Keine Sorge, hierbei handelt es sich nur um die Walzhaut, die abblättert. Dies ist völlig normal bei natürlichem Rost. Damit der Rostprozess schneller fortgesetzt wird, kannst Du die betroffene Stelle einfach abziehen und dann eine Mischung aus $\frac{3}{4}$ Wasser und $\frac{1}{4}$ Essig auf den Bereich streichen.

10 Zubehör

Auf creasteel.ch findest Du das passende Zubehör für deine Feuerschale. Dies kannst Du jederzeit bei uns erwerben. Anbei einige Beispiele:

- Deckel
- Ascheschaufel
- Grillspachtel
- Einhängetisch
- Wok-Halter
- Halter für Grillspiesse
- Grillspiesse
- Windschutz
- Grillplatten
- Grillroste
- Raclette-Halter
- Raclette-Pfännli
- Pizzaschaufel
- Pizzaofen
- Feuerzylinder
- Wagen
- Galgen
- *Komplettes Zubehör auf creasteel.ch ersichtlich*

So erlebst Du höchste Flexibilität und kannst unsere Feuerschalen ganz individuell zusammensetzen und nach Deinen Bedürfnissen benutzen.

11 Aufbewahrung

Die Feuerschale kann ganzjährig im Freien eingesetzt werden. Bei Bedarf lagere sie an einem trockenen und geschützten Ort auf (z.B. in der Garage oder überdacht). So schützt Du sie vor Regen und Nässe. Alternativ bietet sich auch unser Deckel als optimaler Schutz an, welcher beim Zubehör zu finden ist.

12 Entsorgung

Bitte denke auch Du an die Umwelt durch fachgerechte Entsorgung der Materialien. Somit lassen sich wertvolle Rohstoffe wieder zurück in den Kreislauf bringen. Informiere Dich daher bei Deiner Stadt- oder Gemeindeverwaltung über die korrekte Entsorgung.

Wichtiger Hinweis! Lasse die Asche zunächst vollständig auskühlen. Anschliessend kannst Du sie mit dem Hauskehricht entsorgen. Bitte denke daran, dass Asche kein Dünger ist, sondern belasteter Abfall. Daher darf sie nicht in der Natur entsorgt werden.



13 Garantie & Rückgabe

Grundsätzlich akzeptieren wir keine Warenrücksendungen. Rücksendungen ohne vorherige Benachrichtigung werden nicht angenommen. Beanstandungen werden nur berücksichtigt, wenn sie binnen 8 Tagen nach Empfang der Ware geltend gemacht werden. Bei von uns anerkannten Mängeln wird die Ware zurückgenommen und nach unserer Wahl entweder Ersatz geleistet oder der Gegenwert vergütet. Als Verbraucher wirst Du gebeten, die Sache bei Lieferung umgehend auf Vollständigkeit, offensichtliche Mängel und Transportschäden zu überprüfen und uns sowie dem Spediteur Beanstandungen schnellstmöglich mitzuteilen. Weitergehende Ansprüche können nicht geltend gemacht werden. Schadenersatzansprüche des Käufers auf Grund von Mängeln, wegen Lieferungsverzuges oder aus sonstigen Rechtsgründen, sind ausdrücklich ausgeschlossen.

14 Service

Egal, welches Anliegen du hast, wir sind für Dich da und helfen Dir gerne weiter. Bei Fragen oder Unklarheiten, schaue am besten auf unserer Seite vorbei unter:

www.creasteel.ch.

Unter den FAQs findest Du noch wichtige Informationen und Tipps für den Gebrauch Deiner Feuerhülle. Falls Du keine passende Antwort auf Deine Frage findest oder Du weitere Unklarheiten hast, kannst Du uns gerne per Telefon oder E-Mail kontaktieren.

Wir freuen uns auf Deine Nachricht.



Konstanzerstrasse 3

9512 Rossrüti

E-Mail: team@creasteel.ch

Telefon: +41 71 929 91 11