

Benutzerhandbuch





# Hallo,

*Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Utenfyr!*

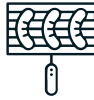
*Ein Feuerkorb mit unendlichen Möglichkeiten, der garantiert für tolle Momente sorgt. Der Utenfyr wird vollständig in den Niederlanden entworfen und hergestellt. Er wurde von uns entwickelt und in unserer eigenen Schweißerei hergestellt.*

# Benutzung

## Eigenschaften des Utenfyr



Braten



Grillen



Feuerkorb



Reinigen Sie die Grillplatten beim ersten Mal gründlich. Fetten Sie sie vor dem Gebrauch mit einem Tuch und etwas Olivenöl ein.



Verwenden Sie natürliche Feueranzünder und die Schweizer Methode zum Anzünden des Feuers.



Reinigen Sie den Grillrost nach der Benutzung gründlich mit Wasser und einer Bürste.



Wir empfehlen, die Platten nach der Reinigung erneut mit Olivenöl zu ölen. Das macht die Platten weniger rostanfällig.

Haben Sie Fragen zu Ihrem Produkt?  
Gehen Sie auf [help.welvaere.nl/de](https://help.welvaere.nl/de) oder  
scannen Sie den Code.



# Feuer machen

Bevor Sie ein Feuer machen, können Sie den Kohlebehälter auf zwei verschiedenen Höhen platzieren. Durch Umdrehen des großen inneren Tablett können Sie zwei verschiedene Höhen wählen. Wenn der Kohlebehälter tief platziert wird, ist mehr Platz zwischen dem Feuer und dem Grill/Grillplatte vorhanden. Wenn Sie den Kohlebehälter höher platzieren, ist das Feuer näher am Grill/Grillplatte. Sobald der Kohlenkasten in der gewünschten Höhe angebracht ist, können Sie das Kohlegitter einsetzen.

Die Hälfte des Utenfyr ist mit einer Brat- und Grillschale bedeckt. Achten Sie darauf, dass die Schlitze des Kohlengestells in Richtung der Brat-/Grillplatte zeigen. Auf diese Weise können Sie die Kohlen leicht unter die Platte schieben.



Auf der offenen Seite des Utenfyr kann man ein Feuer machen. Das Feuer sollten Sie immer nach der Schweizer Methode machen. Beginnen Sie hierbei mit dem Stapeln der Holzscheite, indem Sie sie kreuzweise übereinander bis zu einer Höhe von maximal 10 cm über dem Grillrost legen. Legen Sie dann die Feueranzünder darauf und zünden Sie das Feuer an. **Achtung!** Verwenden Sie keine chemischen Feueranzünder.

---

# Warnhinweis

---

Der Utenfyr kann nur im Freien verwendet werden, nicht in Innenräumen. Der Utenfyr ist eigentlich für das Kochen im Freien in einer gut belüfteten Umgebung gedacht. Stellen Sie den brennenden Utenfyr daher nicht in einer geschlossenen Umgebung, unter einem Schirm oder anderen Hindernissen auf.

Verwenden Sie kein Petroleum, Alkohol oder andere Flüssigkeiten, um das Feuer zu entfachen. Verwenden Sie immer trockenes Holz, das zum Brennen bestimmt ist. Kein Holz mit Farbresten oder Ähnlichem.

Wenn im Utenfyr ein Feuer brennt, halten Sie Kinder, Tiere und andere Personen so weit wie möglich vom Feuer fern. Verwenden Sie niemals flüssige Mittel, um das Feuer wieder anzufachen.

Achten Sie immer darauf, dass sich in der Nähe des Utenfyr keine brennbaren Gegenstände befinden. Um maximale Sicherheit zu gewährleisten, sollten Sie einen Abstand von etwa einem Meter einhalten. Stellen Sie den Utenfyr auch nicht auf oder in der Nähe von Glas oder brennbaren Oberflächen. Und benutzen Sie den Utenfyr nicht bei Sturm.

---

Verwenden Sie bei der Zubereitung von Gerichten auf dem Utenfyr immer hitzebeständige Grillhandschuhe. Auch beim Hinzufügen von Holz und/oder Holzkohle. Der Utenfyr wird heiß, also reinigen Sie ihn erst, wenn das Holz vollständig abgebrannt und der Utenfyr vollständig abgekühlt ist.

Um alle Teile so schön und gut wie möglich zu erhalten, empfehlen wir, Edelstahlteile wie Grillplatten und Bratplatten bei Nichtgebrauch immer nach drinnen zu legen.

Der Utenfyr kann Rost und Fettflecken auf dem Boden hinterlassen. Vergewissern Sie sich also immer, dass der Boden entsprechend geeignet ist.

Natürlich ist es auch im Winter schön, die wohlige Wärme der Feuerstelle und ein Wintergrillfest zu genießen. Damit er aber möglichst lange schön bleibt, empfehlen wir, den Grillrost aus rostfreiem Stahl im Winter möglichst drinnen zu lagern.

---

# Pflege

---

Die Grillplatten aus rostfreiem Edelstahl können nach dem Gebrauch im Grill gelassen werden, wovon wir jedoch abraten. Sie bleiben länger sauber, wenn Sie sie herausnehmen und trocken lagern.

Cortenstahl rostet oberflächlich. Diese Schicht schützt das Metall vor Durchrostung. Es besteht keine Notwendigkeit, dies zu pflegen.

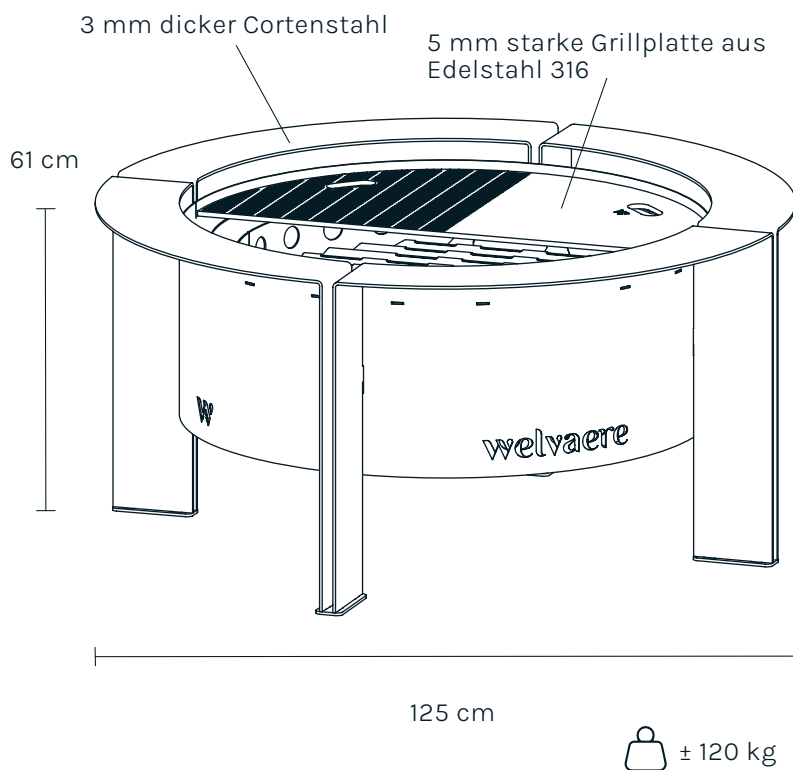
Ist die Grillplatte durch den Cortenstahl verfärbt? Schleifen Sie dann die Platte mit einem Stück Schleifpapier oberflächlich an. Unmittelbar danach sollten Sie die Platte wieder gut mit Olivenöl einfetten.



Haben Sie Fragen zu Ihrem Produkt? Gehen Sie auf [help.welvaere.nl/de](https://help.welvaere.nl/de) oder scannen Sie den Code.



# Einzelteile



---

# Rezept

---

## Rindereintopf

### Zutaten

- 1 kg Rinder- oder Schweinefleisch, in Würfel geschnitten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 1 Flasche Rotwein
- 400 ml Tomatensauce
- 250 gr. Silberzwiebel
- 1 Würfel Butter
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Bringen Sie das Fleisch auf Zimmertemperatur und heizen Sie den Utenfyr an.
2. Stellen Sie eine gusseiserne Pfanne (z. B. Dutch Oven) auf die Grillplatte des Utenfyr und lassen Sie sie gut heiß werden.
3. Wenn die Pfanne gut heiß ist, auf die Grillplatte schieben.
4. Die Butter in der Pfanne erhitzen und das Fleisch anbraten.
5. Zwiebel, Knoblauch und Tomatensauce hinzufügen und anbraten.
6. Den Rotwein hinzufügen. Stellen Sie sicher, dass das gesamte Fleisch in der Pfanne mit Rotwein bedeckt ist.
7. Lassen Sie die Pfanne mit dem Fleisch auf der Grillplatte garen. Gelegentlich umrühren. Je länger Sie das Fleisch kochen lassen, desto zarter wird es. Wir empfehlen etwa 2 bis 3 Stunden.
8. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Silberzwiebeln hinzufügen.



