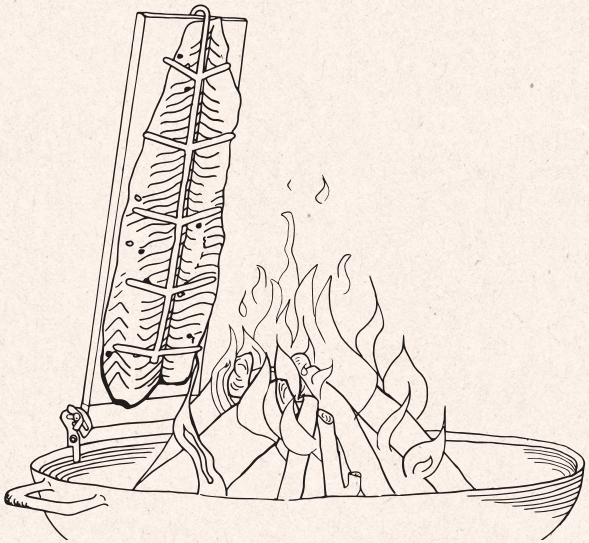
Flammlachsbrett



SICHERHEITSHINWEISE

⚠ Bereiten Sie Flammlachs nicht in geschlossenen Räumen und nicht bei hohen Winden zu.

⚠ Verwenden Sie zur eigenen Sicherheit beim Umgang mit den Flammlachsbrettern am Feuer immer hitzebeständige Handschuhe.

⚠ Achten Sie am Feuer darauf, niemals mit bloßen Händen an Teile der Flammlachsbretter zu fassen. Diese können auch nach der Zubereitung noch lange heiß sein.

⚠ Flammlachs darf nicht von Kindern zubereitet werden. Bitte halten Sie Kleinkinder während der Flammlachszubereitung von der Feuerstelle fern.

Qualität für dich!

Danke, dass du dich für das Flammlachsbrett FINNWERK entschieden hast! Unser Ziel ist kompromisslose Produktqualität für eine lange Freude am Produkt.

NACHBESTELLUNG & ERSATZTEILE

Ersatzbretter, Halterungen sowie weitere Flammlachs-Produkte finden Sie auf **www.finnwerk.de**

Rezepte, Inspiration und weitere Infos rund ums Thema finnischer Flammlachs unter **www.flamm-lachs.de**

BEDIENUNGSANLEITUNG FLAMMLACHSBRETT
Art-Nr: 11010000 / 11010001 / 11010002 / 11010013 / 11010014 / 11010013 / 11010120

Stand: 10.2024

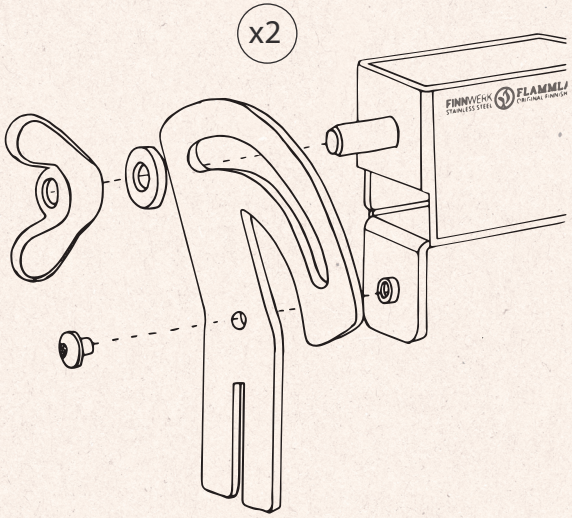
Finnwerk GmbH
Adelhauser Straße 19

79098 Freiburg,
Germany

Service & Support
Tel: +49 761 429 922 00
E-Mail: info@finnwerk.de
Web: www.finnwerk.de

Flammlachs Brett

MONTAGE



HINWEIS

Vor der ersten Verwendung des Flammlachsbrettes, empfehlen wir das Birkenbrett mit Speiseöl einzureiben. Wiederholtes Einölen kann die Lebensdauer des Brettes verlängern. Bei Benutzung wird das Holzbrett seine Oberfläche verändern, was jedoch völlig normal ist und seine typische Patina ausmacht.

Bretter nicht wässern.

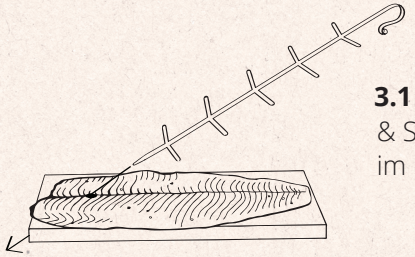
REINIGUNG

Das Brett von Hand mit warmem Seifenwasser spülen & Bürsten. Danach sorgfältig mit sauberem Wasser abspülen und sofort abtrocknen. Die Metallteile lassen sich bequem in der Spülmaschine reinigen.

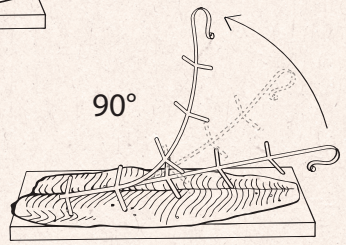
Zubereitung

1. Bauen Sie die Halterung genau nach Anweisung zusammen.
2. Bestreuen Sie das Lachsfilet je nach Geschmack mit grobem Meersalz und Pfeffer und lassen es ca. 1-1,5 Stunden einziehen.
3. Legen Sie das Fischfilet mit der Haut nach unten auf das eingeölte Flammlachsbrett und klemmen Sie es mit Hilfe der Edelstahlspange fest. Für besseren Halt kann die Spange durch den Fisch gestochen werden.

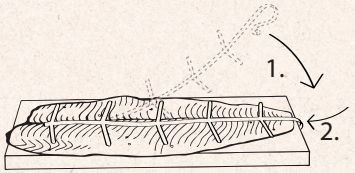
[wichtig] **Gute Spannung erreichen:**



3.1 Fisch durchbohren & Spange durch Loch im Brett stecken



3.2 Spange für gute Spannung um 90° in entgegengesetzte Richtung biegen

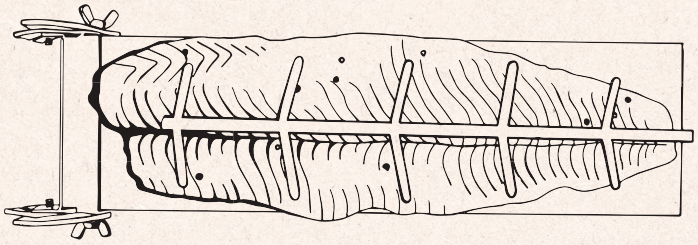


3.3 Spange an den Fisch drücken und bis zum Ende schieben

Tipp: Unsere Bretter sind so gebohrt, dass sie beidseitig verwendet werden können. Damit ist lange Freude am Set garantiert.

4. Bereiten Sie die Feuerstelle vor und feuern Sie 15-20 Minuten vor der Zubereitung an, um die richtige Temperatur und Flammenhöhe zu erreichen.
5. Stecken Sie die Halterung auf den Rand der Feuerstelle (Feuerschale, Grill) und schieben Sie das mit dem Fisch vorbereitete Brett in die Aufnahme.
6. Fixieren Sie den Winkel des Brettes zum Feuer. Mit den Stellschrauben können Sie den Winkel zum Feuer so justieren, dass der Fisch schräg dem Feuer zugewandt ist

Tipp: Der Garwinkel ist optimal, wenn Sie Ihre Hand ca. zehn Sekunden lang zwischen Feuer und Fisch halten können.

7. Je nach Temperatur und Dicke des Filets ist der Lachs nach ca. 35-50 Minuten gar und verzehrfertig.

...Guten Appetit!