

2018 DE GEBRAAJE KLAUWE:



DE KLAUWE SETUP ACCESSOIRES:

Klauwe heeft een aantal speciale KLAUWE SetUp accessoires bedacht en ontwikkeld die jouw KLAUWE Experience nog verder vergroten. De Gebraaje KLAUWE is één van deze accessoires. De Gebraaje KLAUWE is speciaal gemaakt voor jouw KLAUWE, the bbq & smoking drum. Daardoor past de Gebraaje KLAUWE perfect bij jouw KLAUWE.

De KLAUWE SetUp accessoires zijn apart verkrijgbaar en kunnen apart van elkaar, maar wel in combinatie met de KLAUWE, the bbq & smoking drum worden gebruikt.

In dit document wijzen we je graag op een aantal belangrijke veiligheidsinstructies, gebruikstips en ook enkele schoonmaakinstructies.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES:

De instructies lezen en opvolgen:

De Gebraaie KLAUWE wordt gebruikt in combinatie met de KLAUWE, the bbq & smoking drum. De veiligheidsinstructies voor de KLAUWE, the bbq & smoking drum gelden dus ook wanneer je de Gebraaie KLAUWE gaat gebruiken. De gebruikshandleiding van je KLAUWE, the bbq & smoking drum heb je ontvangen als een boekje bij de aflevering van je KLAUWE. Deze gebruikshandleiding is ook digitaal te downloaden vanaf de website www.klauwe.com.

Alvorens je de Gebraaie KLAUWE gaat gebruiken dien je derhalve het gehele eerste deel en het tweede deel van de gebruikshandleiding van de KLAUWE, the bbq & smoking drum te hebben gelezen en goede nota te hebben genomen van de inhoud daarvan.

Het eerste deel van de gebruikshandleiding bevat belangrijke informatie over de gevaren van het product en ook waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen. Deel I van de gebruikshandleiding gaat tevens over het onderhoud en aandachtspunten van je KLAUWE, the bbq & smoking drum.

Lees alle in deze gebruikshandleiding deel I en deel II opgenomen (veiligheids)informatie vòòrdat je de KLAUWE, the bbq & smoking drum en de Gebraaie KLAUWE gaat gebruiken. Alle (veiligheids)informatie uit deel I is OOK van toepassing op het gebruik van de KLAUWE, the bbq & smoking drum, in combinatie met het gebruik van de Gebraaie KLAUWE.

Volg de instructies altijd zorgvuldig. Als de KLAUWE, the bbq & smoking drum en de Gebraaie KLAUWE op een andere wijze worden geïnstalleerd of gebruikt, kan dit brand en materiële schade tot gevolg hebben. Schade wegens het niet opvolgen van de instructies (verkeerde montage, installatie, misbruik, verkeerd onderhoud, enz.) wordt helaas niet gedekt door de garantie.

DE GEBRAAJE KLAUWE:

De Gebraaie KLAUWE is een combinatie van barbecue/grillen op hout en vuur stoken. De Gebraaie KLAUWE is een handmade product van duurzaam roestvrij staal.

Door de specifieke vormgeving en constructie ben je met de Gebraaie KLAUWE in staat om te gaan grillen op je eigengemaakte kooltjes! Je bent aan namelijk het grillen op hout. In Zuid Afrika heet dit fenomeen "braaien".

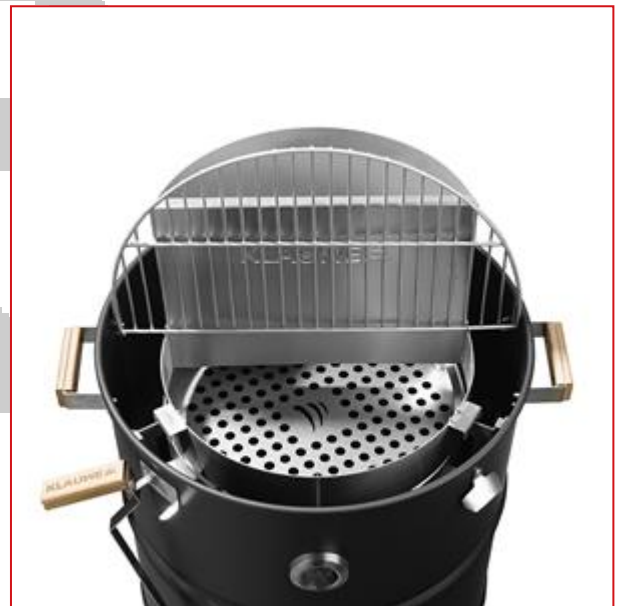
Hoe werkt de Gebraaie KLAUWE:

Het hout stook je in de halfronde "pijp". Hiermee creëer je een mooi, gezellig en warm vuur. Deze brandende houtblokken leveren onderin in de pijp gloeiende delen hout op. Door het RVS grillrooster omhoog te klappen (met beschermende handschoen(en)) naar het verticale vlak van de pijp, kun je met de KLAUWE tilstok de kooltjes onder de halfronde pijp (en schuin-aflopende bodem van de pijp) vandaan trekken naar het gedeelte waar je rooster ligt. Vervolgens kun je op het halfronde grillrooster uitermate goed grillen.

Voordat je hiermee aan de slag gaat dien je eerst nog wat andere dingen te doen om je Gebraaie KLAUWE bedrijfsklaar te krijgen.

De wattering, het waterreservoir en het normale grillrooster hebben we niet nodig en kunnen dus uit de KLAUWE, the bbq & smoking drum, worden gehaald. Vervolgens is het zaak dat je de vuurkorf (kolenbak) op niveau 4 (of het 2^e niveau van boven geteld) zet. De vuurkorf dient nu als bodem voor jouw Gebraaie KLAUWE.

De Gebraaie KLAUWE zet je als unit op het hoogste niveau van jouw KLAUWE. De Gebraaie KLAUWE heeft 3 steuntjes die passen op de staanders in de KLAUWE. Indien de vuurkorf (kolenbak) en de Gebraaie KLAUWE op de goede plek staan en de drum horizontaal en stevig staat kun je aan de slag.



TIPS:

- Bouw het vuur in de pijp rustig op. Uiteraard kun je ook hiervoor aanmaakblokjes gebruiken.
- Het hout dat je in de pijp stooft moet goed en makkelijk in de pijp passen. Gebruik derhalve niet te grote en te lange houtblokken. Beter is het om bij twijfel de betreffende houtblokken kleiner te maken.
- Gebruik te allen tijde goed gedroogd hout.

- Uiteraard is de Gebraaie KLAUWE geschikt voor alle soorten hout. Wanneer je echter hele mooie kooltjes wilt maken dan is het gebruik van eikenhout aan te bevelen. Daarmee krijg je een nog mooier resultaat.
- De Gebraaie KLAUWE is gemaakt van roestvrij staal. Door de hitte kan de Gebraaie KLAUWE rood/blauw van kleur worden. Dat is niet erg voor de Gebraaie KLAUWE, maar pas ervoor op, want de hitte is enorm. Die hitte kan de Gebraaie KLAUWE zeer goed hebben, maar pas op voor jezelf. Het blijft open vuur. Houdt hierbij de aangegeven (veiligheids)instructies in het achterhoofd.
- Doordat de Gebraaie KLAUWE gemaakt is van RVS zal de Gebraaie KLAUWE door gebruik gaan verkleuren. De Gebraaie KLAUWE zal donkerder en bruiner van kleur worden. Dit is normaal en het gevolg van het gebruik van duurzaam RVS.
- Natuurlijk kun je bij het grillen op de Gebraaie KLAUWE gebruik maken van directe en indirecte grillzones. Houdt de algemene principes van barbecueën in je gedachten.
- Wanneer je klaar bent laat dan de Gebraaie KLAUWE rustig afkoelen. Het snel wisselen naar een andere manier van gebruik van je KLAUWE is niet aan te bevelen aangezien je Gebraaie KLAUWE erg heet zal zijn. (Gebruik in géén geval water om de Gebraaie KLAUWE (sneller) af te koelen!)
- Wanneer je de KLAUWE, the bbq & smoking drum met de Gebraaie KLAUWE wilt doven doe dan in géén geval de deksel (op welke manier dan ook) op de Gebraaie KLAUWE. De temperatuur kan zo hoog zijn dat de coating aan de binnen- en buitenzijde van je deksel het niet zal overleven. Door een optimale verbranding i.c.m. een groot volume van je KLAUWE worden zeer hoge temperaturen bereikt waartegen geen enkel materiaal bestand zal zijn. Pas daar dus mee op! (Een dergelijke beschadiging valt helaas niet onder de garantie van KLAUWE.) De luchtsleuven sluiten en rustig afkoelen is het devies.
- Tijdens het gebruik van je Gebraaie KLAUWE is het gebruik van de luchtsleuven (voor en achter) op je KLAUWE, the bbq & smoking drum, nog steeds aan te bevelen. Meer lucht is meer vuur, minder lucht is minder vuur.

BELANGRIJKE SCHOONMAAKINSTRUCTIES:

Schoonmaken van de Gebraaie KLAUWE:

De Gebraaie KLAUWE, inclusief het rooster, is gemaakt van roestvrij staal. Je kunt de Gebraaie KLAUWE (incl. het grillrooster) en de Schoorsteen schoonmaken met een zachte borstel en als het vuil wat hardnekkiger is met water en sop, maar gebruik in géén geval schoonmaakchemicaliën.

Het handgemaakte RVS rooster (dus geen chroom, maar RVS) kun je van de Gebraaie KLAUWE verwijderen om vervolgens apart schoon te maken. Je kunt het rooster schoonmaken met een staalborstel, maar het heeft niet onze voorkeur.

Er zijn een aantal gemakkelijker en betere manieren om dit klusje te doen. Uiteraard is het aan te raden om na ieder gebruik het rooster schoon te maken. Lees daarvoor deel I van de gebruikshandleiding.

De tip voor het schoonmaken van het rooster is het gebruik van RVS pannensponzen. Een RVS pannenspons is wat anders dan een Brillo (schuur)spons!