

## PureFire Grillring – Gebrauchshinweise & Materialkunde

### Worauf Sie achten sollten:

- Platzieren Sie Ihren PureFire auf einem ebenen Untergrund
- Achten Sie auf ausreichend Entfernung zu leicht entzündlichen Gegenständen
- Befeuern Sie den PureFire ausschließlich mit trockenem Brennholz, idealerweise Buche, Esche oder Fichte
- Den Grillring unbedingt langsam einbrennen! Dazu den PureFire mit ein paar Tropfen Olivenöl einreiben und mindestens 45 Minuten mit kleiner Flamme erwärmen, bis sich die gesamte Platte dunkel verfärbt hat. Das Öl schützt den Grillring vor Korrosion. Selbstverständlich ist dieser Vorgang nur einmalig notwendig
- Falls Sie die komplette Grillfläche benötigen, sollten Sie das Feuer möglichst breit in der Schale verteilen
- Die höchste Temperatur erreichen Sie nahe dem inneren Ring, außen ist es entsprechend kühler
- Der Grillring "schwebt" in der Schale. Die Höhe des Grillrings in der Schale können Sie durch die unterseits angebrachte Einstellmöglichkeit individuell regulieren. Befindet sich der Grillring oberhalb der Schale, haben Sie den besten Zug, entsprechend die höchste Temperatur - aber auch den höchsten Brennstoffverbrauch. Befindet sich der Grillring unterhalb der Schale, wird Ihr PureFire ein bisschen "zahmer". Bitte achten Sie darauf die sechs Stützelemente alle auf den gleichen Abstand zu setzen, so verteilt sich der Druck gleichmäßig auf die Schale
- Machen Sie sich mit Ihrem PureFire bekannt, Sie werden überrascht sein was alles möglich ist ..
- Grillrückstände (bevor Sie eintrocknen) einfach mit der Grillspachtel ins Feuer schieben. Die noch lauwarme Platte mit ein wenig Olivenöl einreiben - Fertig!
- Das Feuer nicht mit Wasser ablöschen - es könnten Risse in der Schale entstehen. Die Abdeckplatte erstickt das Feuer, verhindert Funkenflug und den Eintritt von Regenwasser
- Gutes Holz verbrennt nahezu rückstandslos, evtl. in der Schale verbliebene Asche kann mit Handbesen und Schaufel entfernt werden
- Im Auslieferungszustand ist Ihr PureFire noch stahlfarben, die oberflächliche Korrosion des Cortenstahl beginnt aber bereits nach kurzer Zeit. Falls Sie diesen Vorgang beschleunigen wollen, können Sie Unterbau und die äußere Schale mit Haushaltsessig einreiben. Dadurch entfernen Sie die Kohlenstoffschicht und ermöglichen einen noch schnelleren Rostprozess.

## Kleine Materialkunde

Die verwendeten Materialien sind perfekt auf das Einsatzgebiet des PureFire abgestimmt. Trotz des rustikalen Look akzeptiert der PureFire keinerlei Kompromisse in Hinblick auf Qualität, Langlebigkeit und Sicherheit. Der PureFire ist mehr als ein normales Grillgerät! Sie erwerben ein hochattraktives Gestaltungsobjekt für Garten oder Terrasse, das zusätzlich - oder temporär, auch als Feuerschale, Pflanzschale oder Pflanzgefäß Verwendung finden könnte.

Gusseisen ist eine Form von Legierung von Eisen und Kohlenstoff (2,5%-6,67%), Mangan und Silicium. Es wird produziert durch Schmelzen von rohem Eisen zusammen mit Kohle und Kalk in speziellen Öfen. Die rohe Form des Materials ist auch an der Oberfläche der Produkte zu erkennen. Gusseisen ist das für eine Feuerschale am besten geeignete Material, es ist hitzebeständig, formstabil und zudem ein guter Wärmespeicher. Gusseisen kommt daher häufig in der Profiküche, bei Kachelöfen und anderen hochwertigen Produkten zum Einsatz.

Cortenstahl, auch bekannt unter wetterfester Stahl, besteht aus Eisen, dem Kupfer, Phosphor, Silicium, Nickel und Chrom hinzugefügt wird. Die Stärke ist vergleichbar mit anderen legierten Stahlsorten wie z.B. rostfreier Stahl. Kennzeichen von Cortenstahl ist einerseits die braunorange Rostfarbe und andererseits die lange Lebensdauer. Die erste Korrosion-Schicht schützt vor weiterem Rosten. Diese Metallsorte wird für viele Zwecke verwendet, unter anderem für Kunstobjekte, Fassadenschutz, Gartendekorationen etc. Die Cortenstahl-Feuerschale ist im Vergleich zur Gusseisen-Variante, noch schlagfester und bruchsicherer. Entsprechend ist diese insbesondere dann zu empfehlen, wenn der PureFire öfter auf- und abgebaut wird, z.B. bei Cateringunternehmen.

Edelstahl, auch bekannt als rostfreier Stahl, ist eine Legierung von Eisen, Chrom, Nickel und Kohlenstoff. Um von rostfreiem Stahl sprechen zu können benötigt man mindestens 11-12% Chrom und maximal 1,2% Kohlenstoff. In vielen Sorten von rostfreiem Stahl sind auch Elemente von Molybdän, Titan, Mangan, Stickstoff und Silicium zu finden. Mit dem Ausgleichsring aus Edelstahl kann man einen sehr schönen optischen Akzent schaffen. Schale und Unterbau erhalten eine rostige Patina - der dazwischen platzierte Edelstahlring setzt einen edlen Kontrast.