



Bedienungsanleitung

Instruction Manual



Flammlachs Brett

Wooden board for flame-grilled salmon

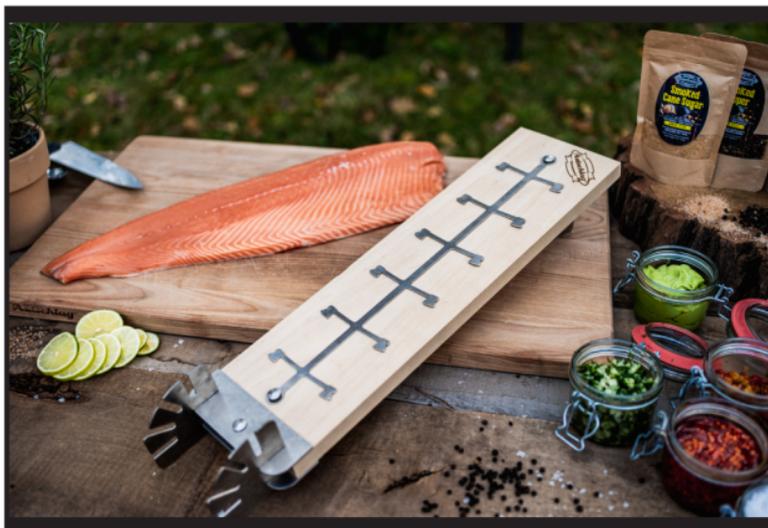
- Essential line -



Flammlachs Brett

Wooden board for flame-grilled salmon

- Essential line -



DE

Seite 1 - 4

EN

Pages 5 - 8

Video zum Produkt ansehen:
*Watch the video for further
information:*

[https://www.axtschlag.de/de/
Flammlachs Brett_essential_birch](https://www.axtschlag.de/de/Flammlachs Brett_essential_birch)



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Axtschlag Flammlachsbrettes. Sind Sie mit unserem Produkt zufrieden, dann **bewerten Sie gerne unser Produkt**. Sollte es wider Erwarten Probleme geben, melden Sie sich bitte per **E-Mail oder telefonisch** bei uns. Wir helfen Ihnen weiter.

1 Sicherheitshinweise

Achtung heiß! Während, und noch Stunden nach dem Grillen sind die Geräte, das Holz und die Anbauteile aus Edelstahl sehr heiß. Während des Grillvorgangs und auch danach nur mit feuerfestem Schutz anfassen. (Spritzendes) Fett heißer Gerichte kann zu Verbrennungen führen. **Kinder gehören nicht an den Grill oder die Feuerschale!** Flammlachsbrett nur im Freien verwenden. Beim Grillen auf ausreichend Abstand zu Hauswänden, Vordächern, Bäumen, Pflanzen und brennbaren Gegenständen achten, denn es besteht eine erhöhte Brandgefahr durch Funkenflug. Bei geschlossenen Grillsystemen ist darauf zu achten, immer die Zu- und Abluft offen zu halten. **Standicherheit!** Bitte prüfen Sie, dass Ihr Grillgerät einen sicheren Stand hat und auch beim Anbringen des Brettes nicht kippen kann.

2 Lieferumfang

1x Flammlachsbrett (Maße: 50x14x2 cm)

1x Flammlachsspange (1x Spange, 2x Schlossschraube M5x50, 2x Flügelmutter M5)

1x Bretthalter (2x halbrunder Halter mit Einsteckraster, 2x Brettkehlung, 1x Schlossschraube M5x40, 1x Flügelmutter M5)

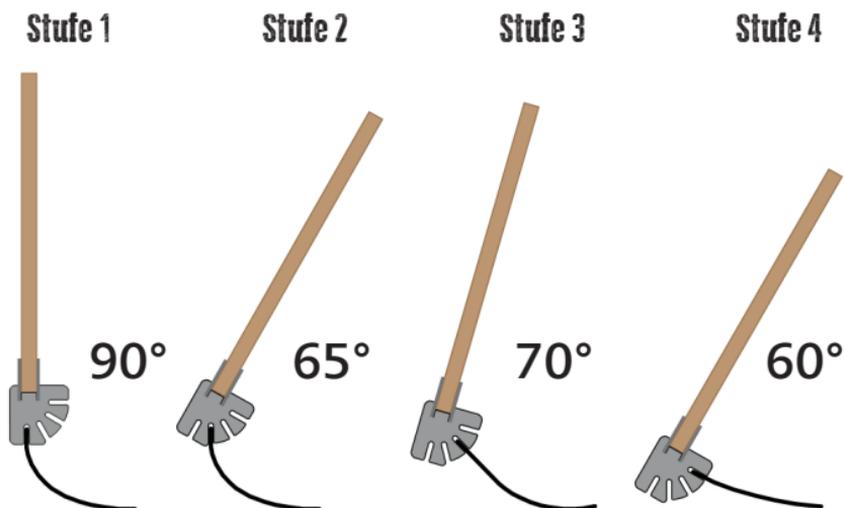
3 Anwendungsbereiche

Das Flammlachsbrett dient zur Zubereitung und Fixierung von Lachsfilet oder anderen Lebensmitteln. Es kann an Feuerschalen, Feuertonnen und Feuerkörben mit einer Materialstärke bis zu 6 mm befestigt werden. Das Lebensmittel wird, ca. 50-70 Grad zur Wärmequelle geneigt, gegart. Dies entspricht bei Standard-Feuerschalen im Einsteckraster der Stufe 2. Bitte beachten Sie je nach Lebensmittel die Kerntemperatur, die Sie mindestens erreichen müssen - bei Lachs und Lachsforelle sind das ca. 60 Grad Celsius.

4 Anwendung

- ★ Lachs würzen (1-2 Stunden einziehen lassen)
- ★ Kleines Feuer in der Feuerschale machen
- ★ Feuer durchbrennen lassen, bis ein schönes Glutbild entsteht
- ★ Fisch/Filet auf das Flammlachsbrett klemmen
- ★ Flammlachsbrett auf der Feuerschale anbringen
50-70 Grad-Winkel = Garen
80-90 Grad-Winkel = Wärmefunktion
- ★ 20-30 Minuten Garen
- ★ Der Lachs ist servierfertig, wenn die Kerntemperatur (ca. 60 Grad Celsius) erreicht ist / Eiweiß ausgetreten ist

Unterschiedliche Schalenkanten



5 Montageanleitung

5.1 Klemmen des Lebensmittels

Vor der Anwendung die Folie entfernen. Platzieren Sie den Fisch oder das Filet mittig auf dem Brett mit der Hautseite nach unten. Anschließend mit der Flammlachsspange, den zwei Schrauben M5x50 sowie zwei Flügelmuttern M5 auf dem Brett fixieren.



5.2 Montage der Halterung



Bereitlegen:

2x halbrunder Halter

2x Brettklemmung

1x Schlossschraube M5x40

1x Flügelmutter M5



Mit Hilfe der schmalen Einschnitte in den Metallteilen einen halbrunden Halter mit einer Brettklemmung zusammenstecken.



Anschließend das übrige Metallteil der Brettklemmung in den zweiten Einschnitt des halbrunden Halters einfügen. Für eine einfachere Handhabung das Konstrukt wenden.



Den übrigen halbrunden Halter mit beiden Brettklemmungen zusammenfügen, sodass sich die Einsteckraster beider Halter auf der selben Seite befinden.



Die Schlossschraube von vorne (Seite mit Einsteckrastern) durch die Öffnungen der Bretthalter führen. Mit Hilfe der Flügelmutter handfest ziehen, sodass alle Metallteile festgezogen sind. Die Richtung der Schraube ist wichtig für die Wendefunktion (5.3).



Zuletzt das Flammlachsbrett in die Brettklemmung setzen. Die Vorderseite des Brettes muss in Richtung der Einsteckraster ausgerichtet sein. Durch ein festes Anziehen der Schraube das Brett fixieren. Die Flügelmutter muss von dem Feuer abgewandt sein.

5.3 Wendefunktion des Brettes

Durch leichtes Lösen der Schraube an der Bretthalterung, lässt sich das Brett herausnehmen und um 180 Grad wenden. Anschließend die Flügelmutter wieder festziehen.



6 Pflege und Reinigung

Das Flammlachs Brett sowie die Bohrungen im Holz gründlich mit klarem, warmen Wasser und Spülmittel reinigen und stehend, mit genügend Freiraum, trocknen lassen. Die Metallteile sind spülmaschinengeeignet. Das Flammlachs Brett ist ein Naturprodukt und wird sich während und nach der Anwendung verformen, das schränkt die Anwendung jedoch nicht ein.

7 Rezeptvorschlag

Das Lachsfilet mit dem Axtschlag BBQ Rub für Lachs oder mit Salz würzen und ca. 1-2 Stunden einziehen lassen. Nach ca. 20-30 Minuten garen, je nach Wetterlage und Windrichtung, ist der Lachs servierfertig. Dies erkennt man daran, dass das Eiweiß ausgetreten ist. Alternativ kann dies auch mit einem Kerntemperaturmesser ermittelt werden.

Weitere Tipps und Rezepte: www.axtschlag.de

Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen mit Ihrem Axtschlag® Flammlachs Brett - Essential line.

Congratulations on purchasing your Axtschlag Flaming Salmon Board. If you are happy with our product, **please consider leaving us a product review**. If you have any problems with our product, please don't hesitate to contact us by **e-mail or phone**. We would be happy to help you.

1 Safety Information

Warning: hot! While you're grilling and a few hours afterwards, your grill equipment, attachments and the wood will become very hot. During the grilling process and afterwards, only touch the equipment with heat-resistant protection. There is a danger of hot oils spraying out from hot foods. **Children should not use the grill or the brazier!** Only use the flaming salmon board outdoors. While grilling, make sure there is adequate distance between you and the walls of the house, awnings, trees, plants, and other flammable objects because there is an increased fire risk due to flying sparks. With a closed grill system, you should make sure to keep the air intake and exhaust open. **Stability!** Please make sure your grill is stable and that it won't tip over when you attach the flaming salmon board.

2 Included

1x flaming salmon board (size: 50x14x2 cm)

1x flaming salmon bracket (1x bracket, 2x carriage bolt M5x50, 2x wing nut M5)

1x board holder (2x semi-circular holder with attachment notches, 2x board clamping, 1x carriage bolt M5x40, 1x wing nut M5)

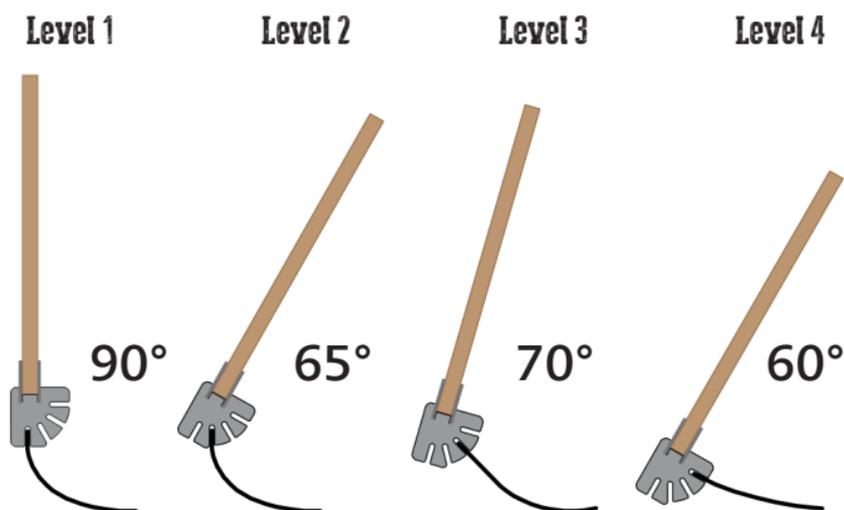
3 Ways of use

The flaming salmon board allows you to prepare and secure salmon fillets and other foods. It can be attached to braziers, fire drums and fire baskets with a material thickness up to 6 mm. The food is cooked at an angle of about 50-70 degrees to the heat source. With standard fire bowls, this corresponds to level 2 in the plug-in grid. Please consider the minimum core temperature you need to reach for each different type of food. For salmon and trout, the temperature is about 60 degrees Celsius.

4 Instructions

- ★ Season the salmon (leave to soak for 1-2 hours)
- ★ Make a small fire in the fire bowl
- ★ Let the fire burn through until a nice glow is created
- ★ Clamp the fish/fillet onto the flamed salmon board
- ★ Attach the flaming salmon board on the fire bowl
50-70 degree angle = cooking
80-90 degrees angle = heat function
- ★ Cook for 20-30 minutes
- ★ The salmon is ready to serve when the core temperature (approx. 60 degrees Celsius) has been reached / albumin has appeared

Different tray edges



5 Assembly instructions

5.1 Attaching the food

Before using the flaming salmon board, remove the foil. Place the fish or fillet in the middle of the board with the skin side down. Then fix it to the board with the flame salmon bracket, the two screws M5x50 and two wing nuts M5.



5.2 Assembly of the holder



Placement:

2x semi-circular holder
2x board clamping
1x carriage bolt M5x40
1x wing nut M5



Using the narrow notches in the metal pieces, assemble a semi-circular holder with a board clamp.



Then insert the remaining metal piece of the board clamp into the second notch of the semi-circular holder. Turn the construct over for easier handling.



Join the remaining semi-circular holder with both board clamps so that the attachment notches of both holders are on the same side.



Insert the carriage bolt from the front (side with attachment notches) through the openings in the board holders. Hand-tighten the wing nut so that all metal parts are tightened. The direction of the screw is important for the rotating function (5.3).



Finally, slide the flaming salmon board into the board clamp. The front of the board must be aligned in the direction of the attachment notches. Secure the board by tightening the screw. The wing nut must be facing away from the fire.

5.3 Rotating function of the board

By slightly loosening the screw on the board holder, the board can be removed and rotated 180 degrees. Then tighten the wing nut again.



6 Care and cleaning

Thoroughly clean the flaming salmon board as well as the holes in the wood with clear, warm water and dishwashing detergent. Afterwards allow to dry standing upright with sufficient free space. The metal parts are dishwasher safe. The flaming salmon board is a natural product and will deform during and after use, but this does not limit its function.

7 Recipe suggestion

Season the salmon fillet with the Axtschlag BBQ Rub for Salmon or with salt and let it marinate for approx. 1-2 hours. After cooking for about 20-30 minutes, depending on the weather and wind direction, the salmon is ready to serve. This can be recognized by the fact that albumin has appeared. Alternatively, this can also be determined with a core temperature gauge.

Further tips and recipes: www.axtschlag.de

We hope you enjoy your Axtschlag® Flaming Salmon Board - Essential line.

Flammlachs Brett

Wooden board for flame-grilled salmon

- Essential line -

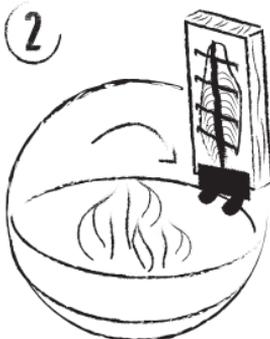
1



Das Lachsfilet würzen (wir empfehlen das Axtschlag Lachsgewürz) und mit der Hautseite auf dem Brett unter Verwendung der Spange befestigen.

Spice the salmon filet (we recommend the Axtschlag BBQ rub salmon) and fix it, skin side down, on the board using the bracket.

2



Mit Hilfe der verstellbaren Aufnahme das vorbereitete Brett an Feuerschale oder Grill montieren.

Attach the prepared board to your brazier or grill by using the adjustable holding device.



Axtschlag GmbH

Kolberger Str. 11

15754 Heidesee

+49 (0)33767 899 537

info@axtschlag.de

www.axtschlag.de

Axtschlag Produktvielfalt



Räuchermehl
Sawdust



Räucherchips
Wood Chips



Räucherpapier
Wood Papers



Grillbretter
Wood Planks



Rauchgewürze
BBQ Rubs



Räucherbox
Smoker Cup



Räucherholz
Smoker Wood



Räucherklötze
Wood Chunks

Weitere Produkte und Sorten finden Sie unter
You can find more products at
www.axtschlag.de

