



Bedienungsanleitung

Instruction Manual



Flammlachs Brett

Wooden board for flame-grilled salmon

- Premium line -



Flammlachs Brett

Wooden board for flame-grilled salmon

- Premium 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_premium_cherry](https://www.axtschlag.de/de/Flammlachs Brett_premium_cherry)



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Axtschlag Flammlachsbrettes. Sind Sie mit unserem Produkt zufrieden? Dann freuen wir uns über Ihre Bewertung! Bei Rückfragen, Anmerkungen und Problemen stehen wir Ihnen gerne telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

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 sollten einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu Feuerstellen einhalten!** 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

1 x Flammlachsbrett (Maße: 60x17x2,5 cm)

1 x Flammlachssponge (1x Spange, 3x Schlossschraube M5x70, 3x Flügelmutter M5)

1 x Halterung (1x Halter (A))

2x Brettaufnahme (bestehend aus Teil B und C),

1x Schlossschraube M5x40 (D), 1x Flügelmutter M5 (E))

1 x Universalhalterung (1x Fixierschiene,

2x Schlossschraube M5x25, 2x Flügelmutter M5)

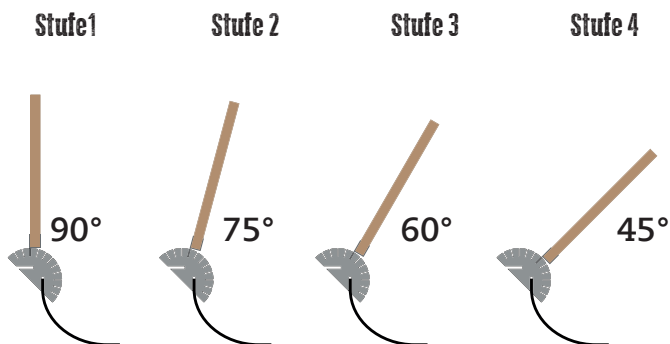
3 Anwendungsbereiche

Das Flammlachsbrett dient zur Zubereitung und Fixierung von Lachsfilet oder anderen Lebensmittel. Es kann an Feuerschalen, Feuertonnen und allen gängigen Grillgeräten mit einer Materialstärke bis zu 7 mm befestigt werden. Das Brett wird, ca. 50-70 Grad zur Wärmequelle geneigt, aufgestellt. 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

- ★ das Brett ca. 1 Stunde wässern
- ★ Lachs würzen (1-2 Stunden einziehen lassen)
- ★ kleines Feuer in der Feuerschale machen
- ★ Feuer durchbrennen lassen, bis ein schönes Glutbild entsteht
- ★ Fisch/Filet mittels Flammlachsspange auf dem Flammlachsbrett befestigen
- ★ Flammlachsbrett an der Feuerschale anbringen
50-70 Grad-Winkel = Garen
80-90 Grad-Winkel = Wärmefunktion
- ★ 40-60 Minuten Garen
- ★ Der Lachs ist servierfertig, wenn die Kerntemperatur (ca. 60 °C) erreicht ist und Eiweiß austritt.

Unterschiedliche Schalenkanten



5 Montageanleitung

5.1 Befestigen des Gargutes

Vor der Anwendung das Brett ca. 1 Stunde wässern. Platzieren Sie den Fisch oder das Filet mittig auf dem Brett, mit der Hautseite nach unten. Anschließend mit der Flammlachsspange, den drei Schrauben M5x70 sowie drei Flügelmuttern M5 auf dem Brett fixieren.



5.2 Montage der Halterung



Bereitlegen:

1x Halterung (A)

2x Brettaufnahme (B und C)

1x Schlossschraube M5x40 (D)

1 x Flügelmutter M5



Stecken Sie die beiden Montage-
teile (B) und (C) ineinander.
Nutzen Sie hierfür die beiden
Einkerbungen in dem flachen
Bauteil.



Fixieren Sie die beiden Teile
mit der Schlossschraube
M5x40 (D) und kontern diese
mit der Flügelmutter (E).
Beachten Sie die Richtung
der Schraube (von vorne nach
hinten).



Nun kann die Brettaufnahme
(B/C) in den halbrunden Halter
(A) gesteckt werden.



Nur zur Montage auf einem
Grillrost. Stellen Sie dazu den
halbrunden Halter (A) mit
der flachen Seite nach unten
auf den Grillrost. Führen Sie
die Beiden Schlossschrauben
M5x25 von oben durch die
Halterung und schrauben Sie
die Fixierschiene von unten
mit zwei Flügelmuttern fest.



Zuletzt das Flammlachsbrett
in die Brettaufnahme (B/C)
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 abge-
wandt sein.

5.3 Wendefunktion des Brettes

Durch leichtes Lösen der Schraube an der Brettaufnahme lässt sich das Brett herausnehmen und um 360° 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 kann sich während und nach der Anwendung verformen. Auch eine Rissbildung ist möglich, was die Anwendung jedoch nicht einschränkt.

7 Rezeptvorschlag

Das Lachsfilet mit dem Axtschlag BBQ Rub für Lachs oder mit dem Axtschlag Geräucherten Salz würzen und ca. 1-2 Stunden einziehen lassen. Nach ca. 40-60 Minuten garen ist der Lachs servierfertig. Dies erkennt man daran, dass Eiweiß austritt. Alternativ kann dies auch mit einem Kerntemperaturmesser ermittelt werden.

Weitere Tipps und Rezepte: www.axtschlag.de

Nun wünschen guten Appetit und viel Vergnügen mit Ihrem Axtschlag® Flammlachs Brett - Premium Line.

Congratulations on purchasing your Axtschlag Flaming Salmon Board. Are you satisfied with our products? Then we'd love to hear from you! If you have questions, comments, or concerns, please don't hesitate to contact us by phone or email.

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 keep a sufficient safety distance from sources of fire!** 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 flame-grilled salmon board (size: 60x17x2,5 cm)
1x flame-grilled salmon bracket (1x bracket, 3x carriage bolts M5x70, 3x wing nuts M5)
1x clamp mount (1x mount (A))
2x board attachments (consisting of part B and C),
1x carriage bolt M5x40 (D), 1x wing nut (E) M5)
1x universal mount (1x splint, 2x carriage bolts M5x25,
2x wing nuts 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 fire bowls, fire barrels, and all common grills with a material thickness up to 7 mm. The board is placed at an angle of about 50-70 degrees with regard to the heat source. 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

- ★ soak the board in water for around one hour
- ★ 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
- ★ attach the fish/fillet to the flame-grilled salmon board using the flame-grilled salmon bracket
- ★ Attach the flaming salmon board on the fire bowl
50-70 degree angle = cooking
80-90 degrees angle = heat function
- ★ Cook for 40-60 minutes
- ★ The salmon is ready to serve when the core temperature reaches approx. 60 °C and protein begins to appear on the surface

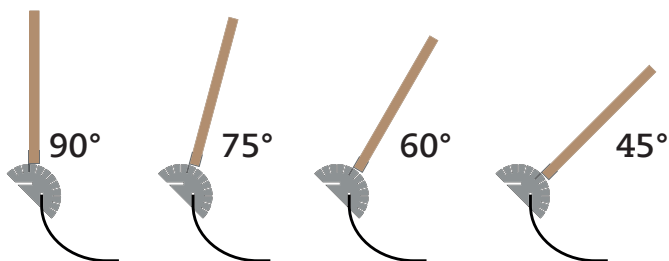
Different tray edges

Level 1

Level 2

Level 3

Level 4



5 Assembly instructions

5.1 Attaching the food

Soak the board in water for about one hour before use. Place the fish or fillet in the middle of the board with the skin side down. Then attach it to the board with the flame-grilled salmon clasp, the three M5x70 bolts and three M5 wing nuts.



5.2 Assembly of the holder



Placement:

1x mount (A)

2x board attachments (B and C)

1x carriage bolt M5x40 (D)

1x wing nut M5



Insert the two mounting parts (B) and (C) into one another. Use the two notches in the flat component to do so.



Attach the two parts with the carriage bolt M5x40 (D) and fasten it with the wing nut (E). Note the direction of the bolt (pointing from front to back).



Now the board attachment (B/C) can be inserted into the semi-circular mount (A).



For mounting on a grill grate only. Place the semi-circular metal mount (A) on the grill grate with the flat side down. Insert the two M5x25 bolts through the mount from above and screw them in tightly using two wing nuts.



Finally, place the flame-grilled salmon board in the board holder (B/C). 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 bolt on the board holder, the board can be removed and rotated 360°. 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. Some cracking might occur, but this does not impact the board's use.

7 Recipe suggestion

Season the salmon fillet with Axtschlag BBQ Rub for Salmon or with the Axtschlag Smoked Salt and let it sit for approx. 1-2 hours. After cooking for about 40-60 minutes, the salmon will be ready to serve. You'll know it's ready when white protein rises to the surface. Alternatively, this can also be determined with a core temperature gauge.

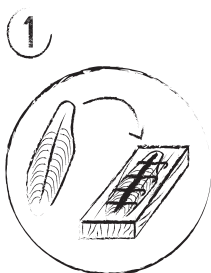
Further tips and recipes: www.axtschlag.de

Now we'd like to say "Bon Appétit" – we hope you enjoy your Axtschlag® Flame-Grilled Salmon Board - Premium Line.

Flammlachs Brett

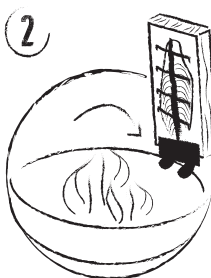
Wooden board for flame-grilled salmon

- Premium line -



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

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



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

Attack 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

