

DE

Die Kohleschale fungiert aufgrund der im Rand eingebrachten Öffnungen als praktischer Anzündkamin [1]. Dank des Durchmessers von 23,5 cm kann anschließend ein Feuertopf ft6 oder ft9 zum Kochen direkt über den durchgeglühten Kohlen platziert werden. Zusätzlich dient die Kohleschale als Hitzequelle, um im Feuertopf-Deckel wie in einer Pfanne zu braten [2] oder auf dem Grillrost Fleisch, Gemüse und Co. zu grillen [3]. Die Hitze zum Garen ergibt sich aus der flexiblen Höhe, in der die Kohleschale unterhalb des Feuertopf-Deckels oder Grillrosts befestigt wird. Es finden zwischen 14-18 handelsübliche Grillbriketts darin Platz. Zur Verwendung müssen die Griffe der Kohleschale herausgezogen werden. Mit eingeschobenen Griffen kann die gereinigte Schale im Feuertopf ab Größe ft6 transportiert werden.

Sicherheitshinweise

- **Vorsicht! Verbrennungsgefahr!** Wir empfehlen hitze-resistente Handschuhe.
- Bitte vor dem Gebrauch mit der Klemme der Kohleschale vertraut machen. **Hinweis: Die mit Briketts oder Kohlen gefüllte Schale ist sehr schwer.**
- Beachte die Gebrauchsinformationen anderer Produkte aus dem Pro-ft-Set, um Gefahren zu vermeiden und die Produkte korrekt zu verwenden.

Technische Daten

Durchmesser:	23,5 cm
Material:	Stahl
Länge Griffe (max.):	7,5 cm
Gewicht:	1 kg

EN

The Charcoal Tray functions as practical chimney starter due to the openings inserted into the edge [1]. Subsequently, thanks to the diameter of 9.5 in a Dutch Oven ft6 or ft9 can be placed for cooking on top of the glowing charcoal. In addition, the Charcoal Tray serves as heat source to roast in the Dutch Oven lid as in a pan [2] or for grilling meat, vegetables and co. on the Grilling Grate [3]. The tray is attached in flexible height below the Dutch Oven lid or Grilling Grate, thus providing the heat for cooking. There is room for 14-18 customary barbecue briquettes. The handles of the Charcoal Tray must be pulled out for use. With pushed-in handles the cleaned tray can be transported inside the Dutch Oven from size ft6.

Safety instructions

- **Caution! Risk of burns!** We recommend heat-resistant gloves.
- Before use familiarise yourself with the clip of the Charcoal Tray. **Note: The tray filled with briquettes is very heavy.**
- Follow the instructions for use of other products from the Pro-ft Set to avoid risks and to use the products correctly.

Technical details

Diameter:	9.5 in
Material:	steel
Length handles (max.):	3 in
Weight:	2.2 lb

FR

Le Bac à charbon est une cheminée d'allumage astucieuse [1] grâce aux ouvertures placées sur les côtés. Avec un diamètre de 23,5 cm une Marmite en fonte de la taille ft6 ou ft9 peut être placée à cuire directement au-dessus des braises dès lors que celles-ci sont incandescentes. Le Bac à charbon sert également de source de chaleur pour faire revenir des ingrédients dans le couvercle de la Marmite en fonte ou dans une poêle [2] ou pour faire griller de la viande, des légumes et autres denrées alimentaires directement sur la Grille de cuisson [3]. Vous décidez vous-même de la température de cuisson en réglant la hauteur à laquelle vous fixez le Bac à charbon sous le couvercle de la Marmite en fonte ou sous la Grille de cuisson. 14 à 18 briquettes traditionnelles, disponibles dans le commerce, y logent simultanément. Sortez les poignées du Bac à charbon pendant l'utilisation. Lorsque les poignées sont rentrées vous pouvez transporter le Bac à charbon dans une Marmite en fonte à partir de la taille ft6.

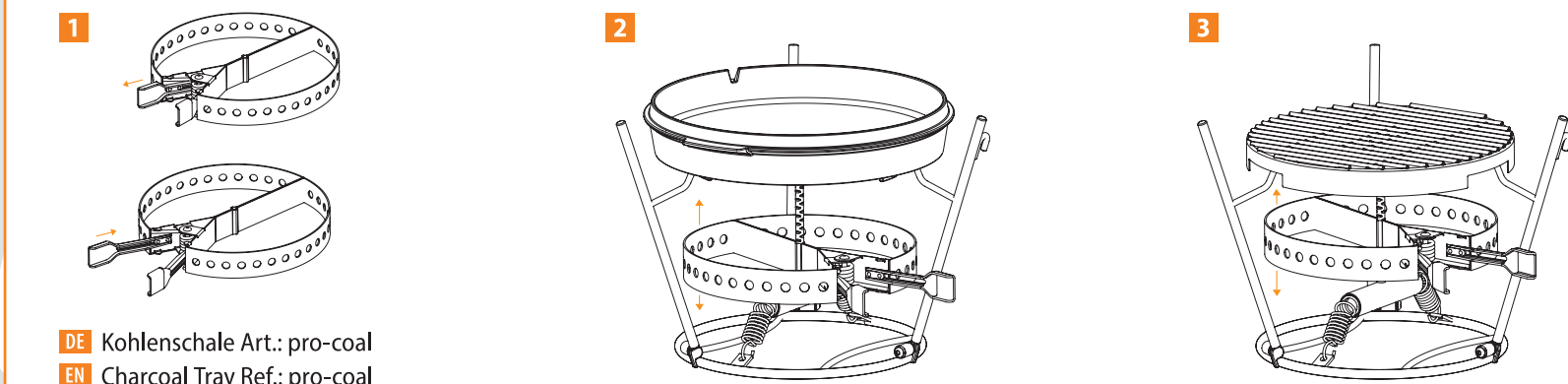
Consignes de sécurité

- **Attention ! Risque de brûlure !** Nous recommandons des gants résistant à la chaleur.
- Familiarisez-vous avec la pince du Bac à charbon avant la première utilisation. **Remarque : Une fois remplie de briquettes, le Bac à charbon est très lourd.**
- Lisez bien les modes d'emploi des autres produits du set pro-ft afin de prévenir des risques et afin de vous assurer une utilisation correcte.

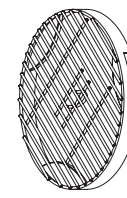
Caractéristiques techniques

Diamètre :	23,5 cm
Matériau :	Acier
Longueur des poignées (max.):	7,5 cm
Poids :	1 kg

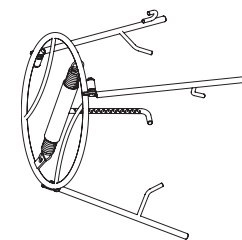
i Funktionsweise / Operating principle / Fonctionnement



DE Grillrost Art.: pro-grill
EN Grilling Grate Ref.: pro-grill
FR Grille de cuisson Réf.: pro-grill



DE Feuertopf Deckelhalter Art.: pro-hold
EN Dutch Oven Lid Holder Ref.: pro-hold
FR Porte-couvercle pour Marmite en fonte Ref.: pro-hold



Petromax

pro-coal

DE Kohleschale
EN Charcoal Tray
FR Bac à charbon

www.petromax.de