



**GIRSE design**

Gebrauchsanleitung 2022

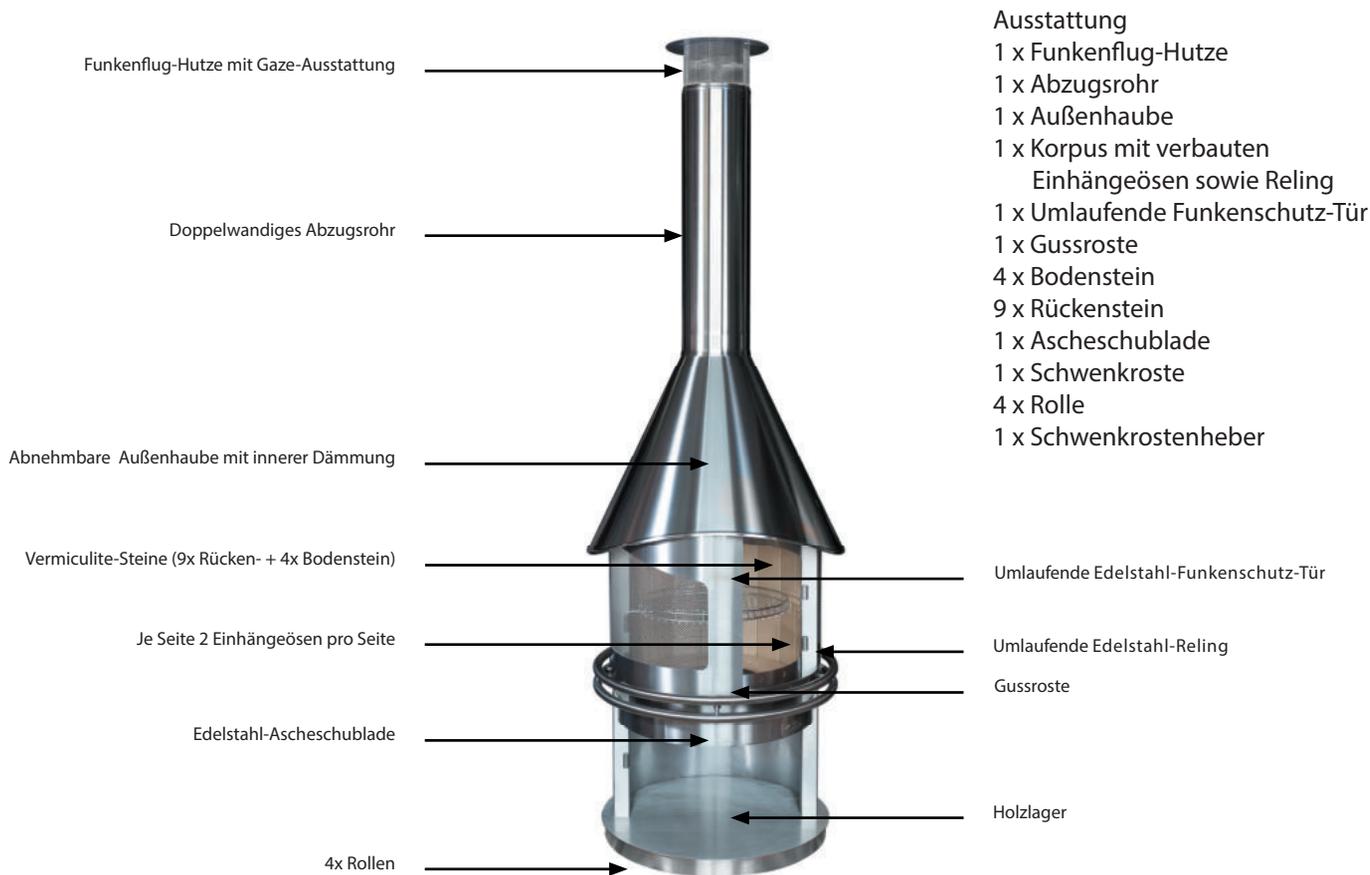
Grillkamine  
und Lifestyle-Produkte für ein  
behagliches Zuhause



Leitfaden zum Produktprogramm

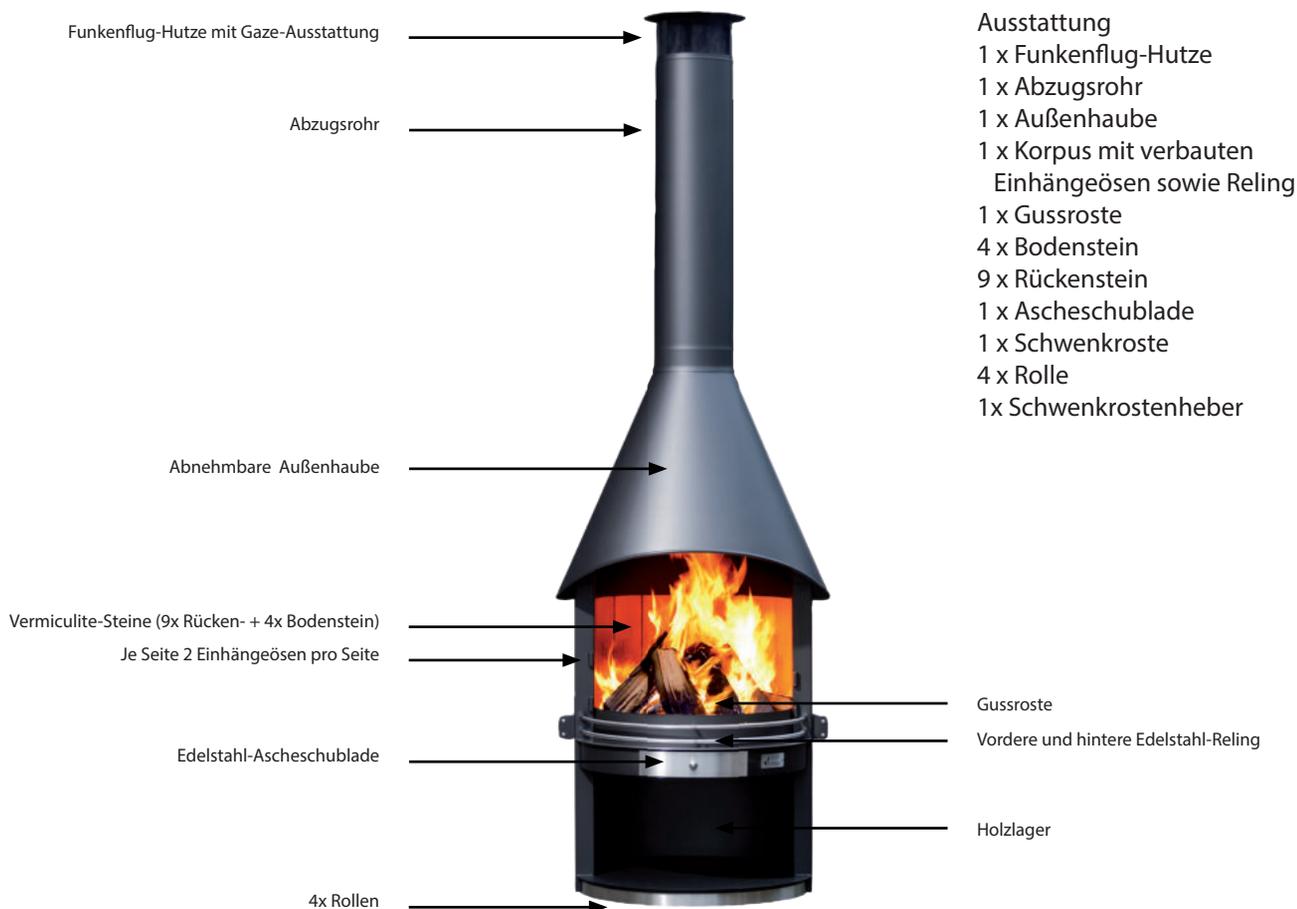
## Beschreibung und Stückliste für: Girse-design Edelstahl-Gartenkamin Cool

In den Größen Typ 2 / Typ 3

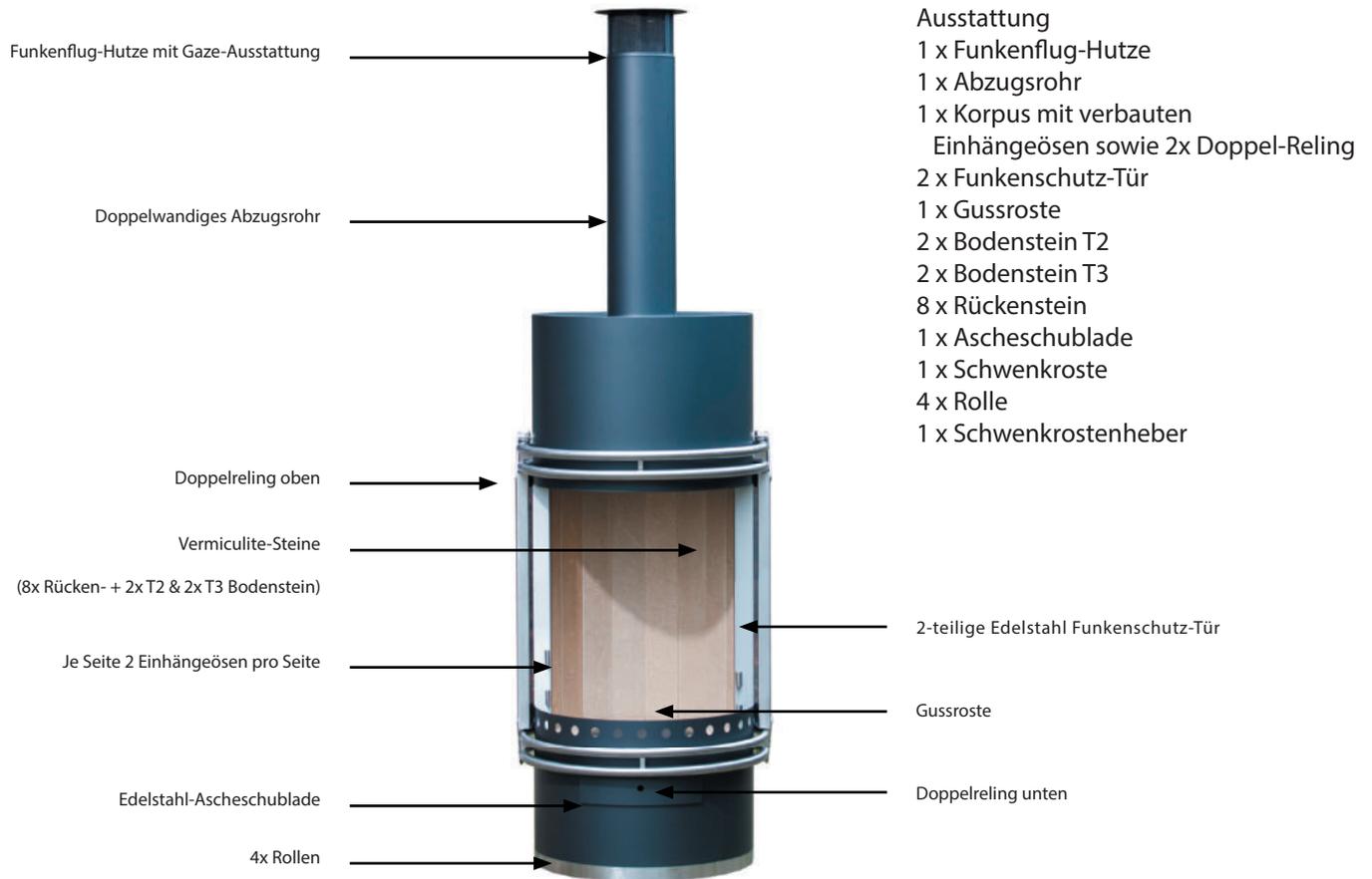


## Beschreibung und Stückliste für: Girse-design Edelstahl-Gartenkamin Duo M12

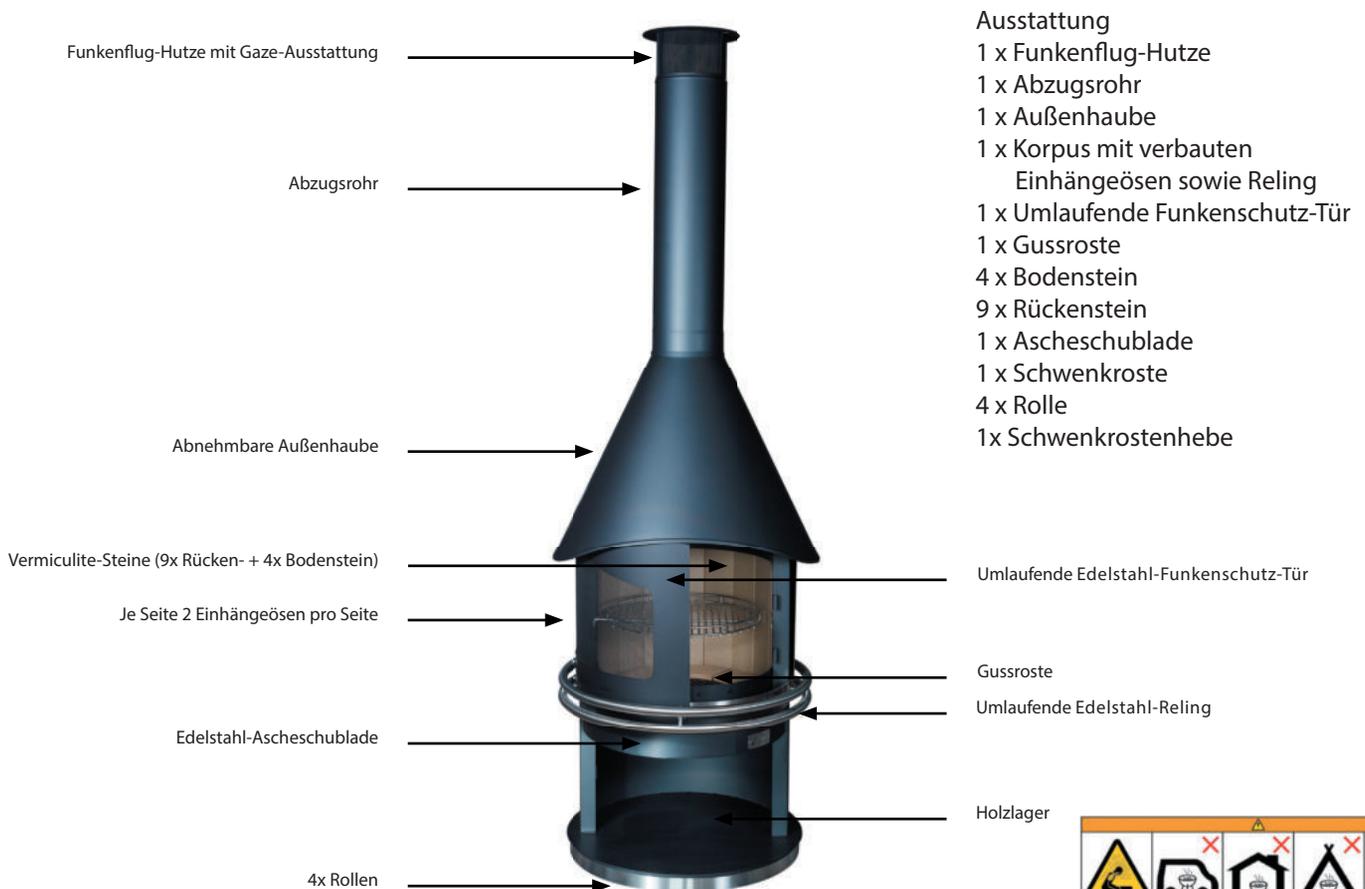
In den Größen Typ 1 / Typ 2 / Typ 3



## Beschreibung und Stückliste für: Girse-design Edelstahl-Gartenkamin Fashion M18 In der Größen T2



## Beschreibung und Stückliste für: Girse-design Edelstahl-Gartenkamin Vesuv In den Größen Typ 2 / Typ 3



## SEHR GEEHRTE(R) KUNDE(IN)

Wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie gleichzeitig zum Kauf Ihres GIRSE Gartenkamins. Für eine langjährig anhaltende Freude an Ihrem Gartenkamin nehmen Sie sich vor Inbetriebnahme bitte etwas Zeit und lesen diese Bedienungsanleitung von A – Z durch.

### Allgemeine Hinweise

1. Der Grillkamin darf keines Falls in geschlossenen Räumen betrieben werden. Beim Betrieb wird Kohlenmonoxid (chemisch CO) freigesetzt. Hierbei handelt es sich um ein farb-, geruchs- und geschmacksloses hoch giftiges Gas. Erstickungsgefahr!
2. Der Grillkamin muss bei Gebrauch auf einer ebenen und nicht brennbaren Unterlage stehen.
3. Der Grillkamin wird beim Betrieb sehr heiß. Kinder und Haustiere sind fern zu halten!
4. Der Grillkamin sollte beim Betrieb möglichst freistehen und der Abzugsaustritt (Schornsteinspitze) immer möglichst höher als eine ggf. vorhandene Dachkante liegen.
5. Achten Sie unbedingt auf die am Kamin sichtbar angebrachten Warnhinweise.
6. Beachten Sie immer die gesetzlichen Brandschutzbestimmungen des jeweiligen Wohnortes. Unterschiedliche Kommunen können unterschiedliche Regelungen haben.
7. Die Aufbau- und Bedienungsanleitung ist zu beachten.

### Aufbau

Der Kamin wird vormontiert, stehend in einem Holzverschlag auf einer Palette geliefert. Entfernen Sie zunächst den Holzverschlag. Entfernen Sie danach vorsichtig die Transportverpackung, und entnehmen ggf. in dem Verschlag mitgeliefertes Zubehör.

Lösen Sie nun die Sicherung, welche sich als Holzstück quer über dem Boden des Holzfachs vom Kamin befindet. Führen Sie bitte eine Sichtprüfung auf Transportschäden durch. Sollten Sie Schäden entdecken, fotografieren Sie diese und nehmen bitte mit uns Kontakt auf, um den Sachverhalt zu klären. Heben Sie nun mit beiden Händen die obere Haube vom Kamin und setzen diese seitlich ab. Bitte entnehmen Sie die Funkenflughutze (Schornsteinabschluss), welche in Folie verpackt lose im Holzfach liegt.

---

*(Besonderheit bei Modellen mit Umlauftür: durchtrennen Sie auf der Rückseite des Kamins vorsichtig die Fixierung, damit die Tür geöffnet werden kann und Sie auch bei diesem Modell Zugang zum Feuerraum erhalten!)*

Anschließend trennen Sie die Fixierung (Bänder) des im Brennraum befindlichen Standard-Rauchrohres (zu erkennen an der Aufweitung an der Unterseite, die den Übergang zur Kaminhaube andeutet!) und schwenken es vorsichtig aus dem Kamin. Jetzt können Sie den Kamin mit zwei Personen von der Palette heben. Sollten Sie den Kamin ggf. noch an einen anderen Ort tragen müssen, dann entnehmen Sie die Bodensteine, den Gussrost, die Grillroste und die Ascheschublade. So verringern Sie das Gewicht erheblich und können ihn an der Reling oder an von Ihnen vorher geprüften sicheren Haltepunkten zu zweit bequem tragen. Wenn Sie am gewünschten Aufstellort sind, setzen Sie zunächst die Haube mit der gewölbten Öffnung nach vorne wieder auf den Kamin auf (als Orientierung für passgenauen Sitz dient auf der Rückseite die schwarze Schweißnaht am Kaminstutzen). Wenn auch die Schweißnaht der Haube in gleicher Linie verläuft, sitzt der vordere Hauben Ausschnitt synchron. Danach stecken Sie die Funkenflughutze auf das Rohr und diese Kombination auf den Kaminstutzen (mögliche mitgelieferte Rohrverlängerungen sind auf das Standard-Rauchrohr aufzusetzen und danach ist die Funkenflughutze als Abschluss einzustecken). Die Bodensteine und den

Gussrost wieder einlegen, Ascheschubkasten einschieben, fertig. Je nach Bedarf können nun Grillrost und Zubehör in die vorgesehenen Halterungen eingehängt werden.

## Lackierung

Der Gartenkamin ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt mit einer darüber liegenden grauen, schwarzen oder braunen Außenlackierung. Bitte achten Sie bei dem Zusammenbau darauf, dass keine Kratzer im Lack entstehen. Sollten dennoch einmal Kratzer im Lack sein, können Sie bei uns ein Farbspray erwerben, um diese Kratzer wieder zu schließen. Die feuerfeste Senothermfarbe ist oberflächlich relativ rau und wird direkt auf den Edelstahl aufgetragen. Damit der Senothermlack vollständig aushärtet, muss er auf den Edelstahl eingebrannt werden. Das erfolgt mit dem ersten Anheizen des Kamins. Mehr Infos erhalten Sie im Teil „Pflege und Vorbeugung“ in dieser Anleitung.

## Kaminsteine

An der Rückwand und am Brennraumboden befinden sich Scamol- bzw. Vermiculite-Steine. Diese feuerfesten Steine dienen der Wärmeisolierung. An der Rückwand verhindern sie zum einen, dass nach hinten übermäßig Wärme austreten kann und in gleichem Maße reflektieren sie diese Wärme nach vorn und verstärken so die Abstrahlung.

## Erste Inbetriebnahme

Mit der ersten Inbetriebnahme erfolgt das sogenannte Einbrennen. Dafür entfachen Sie ein loderndes Kaminfeuer, welches den Brennraum vollständig ausfüllt. Nach gut einer Stunde sind letzte Produktionsrückstände wie industrielle Öle und Fette verbrannt. Zu diesem Zweck legen Sie einige kleine Holzstücke (trockenes, gut abgelagertes Buchenholz ist ideal) in den Brennraum ein und entzünden diese mit Hilfe von festen Grillanzündern. Wenn sich eine gut lodernde Flamme entwickelt hat legen Sie nach und nach größere Holz-

scheite ein. Das Einbrennen dauert ca. 60 – 90 Min. Dabei sollte das Feuer den Brennraum vollständig ausfüllen. Rauchbildung bzw. Gerüche beim ersten Brennen sind ungefährlich (hier werden letzte Produktionsrückstände wie z.B. Öle und Fette mit verbrannt). In diesem Stadium sollte bitte noch nicht gegrillt werden!

## Brennstoffe

Als Brennstoff sollte möglichst abgelagertes und trockenes Buchenholz oder Holzkohle verwendet werden, je nach Verwendungszweck als Heiz- oder Grillgerät. Verbrennen Sie kein Fichtenholz, da freiwerdende Gerbsäure zu Oxidationsreaktionen führen kann.

Stark harzhaltige Hölzer hinterlassen braune Flecken auf den Kaminwand- und Bodensteinen. Beim Heizen des Gerätes mit Holz ist der Grillrost (aus Edelstahl) zu entfernen, damit dieser nicht beschädigt wird.

**Hinweis:** Übermäßiges Qualmen kann unterschiedliche Ursachen haben. Häufigster Grund ist die Verwendung von zu nassem Holz. Da in solchen Fällen im Qualm viel Wasserdampf enthalten ist, ist der Rauch sehr schwer, was i.d.R. den Abzug beeinträchtigt.

**Achtung!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, kein Benzin oder sonstige flüssige Anzündhilfen verwenden!. Diese Flüssigkeiten können in den Aschekasten laufen oder sich im Holzfach verteilen. Es besteht dann Explosions- und damit eine erhöhte Verbrennungsgefahr. Ferner sind diese Mittel oder sonstige Brandbeschleuniger niemals während des Grill- oder Brennvorganges auf Glut- oder Aschereste zu schütten! Es besteht erhöhte Verpuffungsgefahr! Bitte verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3.

Bei Benutzung von flüssigen Brandbeschleunigern wird keine Gewährleistung übernommen!

## Aschekasten

Nach Möglichkeit die abgekühlte Asche nach jedem Grill- oder Brennvorgang in ein feuerfestes Behältnis leeren. Vereinzelt können in der Asche noch Glutrückstände sein. Brandschutz beachten! Glutstücke außerhalb des Feuerraums, die vielleicht beim Nachlegen von Holz nach vorn herausfallen, sind sofort mit gegebenen Mitteln zu entfernen. Wir empfehlen zum Schutz eine Bodenplatte aus Edelstahl oder Aluminium-Riffelblech, welche auch Ihren Bodenbelag vor abtropfenden Fett schützt.



## Holzfach **WARNUNG**

Auf Grund der Hitzeentwicklung während des Brennvorganges und Abstrahlung nach unten, lagern Sie bitte im Holzfach nur geringe Mengen an Brennholz. Leicht brennbare Materialien und/ oder Zündhilfen dürfen **NICHT** im Holzfach aufbewahrt werden. Deponieren Sie keine Flaschen in diesem Holzfach, es droht Explosionsgefahr.

In die bei einigen Modellen im Holzfach angebrachte Einhängöse darf lediglich der Grillrost eingehängt und gelagert werden. Anderes Zubehör und/ oder andere Grillutensilien, Metall Dosen, Zangen, Gartenschaufeln und ähnliches dürfen nicht im Holzfach bzw. Kamin gelagert werden. Es besteht dann auch für Edelstahl erhöhte Oxydationsgefahr!

## Nutzung der Grill- und sonstigen Kamineinsätze

Starten Sie mit dem Grillen immer erst dann, wenn sich im Brennraum eine stabile Glut aus Holzkohle oder runter gebranntem Holz gebildet hat.

## **ACHTUNG!**

Lassen Sie die Glut im Kamin immer komplett verbrennen. Entsorgen Sie die Asche erst dann, wenn sie vollständig ausgekühlt ist. Einen guten Schutz bieten hierbei die zu jedem Modell erhältlichen Funkenschutztüren.

## Grilleinsatz

Der mitgelieferte Edelstahl-Grilleinsatz sowie verschiedene Zubehörgeräte sind in der Höhe variabel einsetzbar. Bei zu hoher Hitzeentwicklung auf niedriger Position heben Sie die Grillroste, Pfanne oder den Wok etc. (**NUR MIT HANDSCHUHEN**) an den vorgesehenen Griffen aus der Höhenposition und hängen diese in eine höhere Halterung ein. Der Kamin hat bis zu 4 Höhenhalterungen, in denen die Einsätze schwenkbar sind. Schwenkbewegungen führen Sie bitte immer mit Handschuh oder Zange aus.

Falls Sie den Grillrost oder anderes Zubehör mit Grillgut aus dem Kamin schwenken, kann es ggf. zu Fetttropfen vor dem Kamin kommen. Sorgen Sie daher für einen geeigneten Schutz Ihres Terrassenbelages. Evtl. Verunreinigungen müssen Sie selbst beseitigen, diese sind kein Sachbestand eines Folgeschadens gegen uns!

Als Zubehör empfehlen wir eine Fettauffangschale bzw. eine Bodenplatte.

Wer häufig mit Holzkohle grillen möchte, dem empfehlen wir den Erwerb der Holzkohleschale. Die Holzkohleschale ist ein mechanisches Hilfsmittel, um den recht starken Luftzug des Kamins so zu reduzieren, dass die Holzkohle wesentlich länger glimmt und nicht mit offener Flamme Ihr Grillgut verbrennt.

## Pflege + Vorbeugung

Grundsätzlich gilt, auch Edelstahl benötigt Pflege und Sorgfalt! Aus den unterschiedlichsten Gründen kann sich am Kamin insgesamt und besonders an den blanken, gebürsteten Stellen Flugrost ansetzen. Vermeiden Sie daher das Aufstellen des Gartenkamins in unmittelbarer Nähe bzw. Kontakt zu anderen Metallgegenständen, z.B. unter Regentinnen, Fallrohren etc. Chlor-, Salz- und Brunnenwasser. Es können Oxidationsreaktionen entstehen. Daher ist eine regelmäßige Reinigung von Brennrückständen und möglichen sonstigen Ablagerungen empfehlenswert.



Das passende Pflegeset für Ihren Kamin erhalten Sie selbstverständlich auch bei uns.

1. Die lackierten Oberflächen des Kamins nur mit warmem Wasser und einem weichen Lappen (Ledertuch) abwaschen. Keine Scheuermittel oder sonstigen Reiniger verwenden!
2. Für die blanken/gebürsteten Kaminteile sollte hin und wieder ein Edelstahlreiniger verwendet werden
3. Fettflecken auf dem Lack können diesen aufweichen. Es empfiehlt sich diese Flecken über die nächsten Brennvorgänge ausdünsten zu lassen.
4. Sollte sich trotzdem beim Putzen die Farbe lösen, können die blanken Stellen mit dem Reparaturlack ausgebessert werden (Bitte dabei die Lackieranleitung beachten).
5. Lackreparatur- und Edelstahlpflegesets sind selbstverständlich über uns zu beziehen.
6. Lassen Sie keine Metall- oder Stahlteile in dem Kamin liegen! Bei Feuchtigkeit droht Oxidationsgefahr (Rostreaktionen des Edelstahls)
7. Wir empfehlen bei starkem Wind das Rohr und die Funkenflughutze abzunehmen und den Kamin im unteren Bereich zu beschweren (Holzfach mit Brennholz füllen).
8. Sollte beim Betrieb starker Wind aufkommen, empfehlen wir die Feuerstelle (wenn vorhanden) durch die Funkenschutztür zu sichern. Beachten Sie die dabei auch immer die Brandschutzbestimmungen Ihrer Kommune.
9. Eine Überhitzung von Grillrost, Pfanne oder Wok kann in seltenen Fällen zum Verbiegen derselben führen. Gleiches gilt für die Holzkohlen- und die Fettauffangschale.
10. Rußablagerungen am Gitter der Funkenflughutze vermindern den "Zug" des Außenkamins. Reinigung: Nach herunternehmen des kalten Rohres und entfernen der Hutze kann diese durch abfegen mittels Handfeger (Unterlage für den Ruß nicht vergessen) gesäubert werden.
11. Bewegen Sie den Kamin bitte immer an der Edelstahl Reling. Vermeiden Sie möglichst den direkten Kontakt mit den Oberflächen.
12. Achtung, der Kamin heizt sich auch durch Sonneneinstrahlung stark auf!
13. Den Kamin nicht an der Haube ziehen oder

tragen (große Hitze bzw. verbiegen des Materials).

14. Zum Tragen sowie zum Schieben über längere Distanzen bitte unbedingt die Haube und die Rohr- Hutzenkombination abnehmen.
15. Bitte verbrennen Sie keinerlei Abfälle, Gartenabfälle oder gar Kunststoffe im Gartenkamin! (Beachten Sie bitte den Umweltschutz und das Erlöschen der Garantie wegen übergroßer Hitze.)

## Pizzastein

Der Pizzastein eignet sich sehr gut zur Zubereitung z.B. für Crepes oder ähnliche dünne Pfannkuchen ohne umfangreiche Belege die von beiden Seiten zu backen sind.

Hierzu heizen Sie den Schamottestein durch Einschwenken über das Feuer ausreichend auf und backen Ihren Pfannkuchen so wie Sie es auch von der Zubereitung in der Pfanne her kennen. Wenden Sie den Pfannkuchen mehrmals und schwenken den Stein danach immer wieder über das Feuer.

## Pizzastein mit Deckel

Zur Zubereitung von Pizza oder Flammkuchen mit unterschiedlichstem Gemüse-, Fleisch- und Saucenbelag bei denen eine Oberhitze erforderlich ist, benötigen Sie den Deckel zum Pizzastein. Oben im Deckel befindet sich ebenfalls ein Schamottestein, der richtig aufgeheizt, dann die für Pizza erforderliche Backofen-Oberhitze leistet.

Die besondere Eigenschaft von Schamottesteinen ist es Hitze aufzunehmen, zu speichern und anschließend über einen längeren Zeitraum wieder abzugeben.

Damit sich neben dem Bodenstein auch der Deckel und der darin oben befindliche Stein aufheizen können, ist der gesamte Pizzastein in den Brennraum des Kamins bei gut loderndem Feuer nur zur Hälfte bis max. zwei Drittel einzuschwenken. Nur so kann sich der Deckel aufgrund der ihn umströmenden Hitze und mit ihm der innen befestigten Stein ausreichend erhitzen.

**Anmerkung:** Schwenken Sie den Pizzastein mit Deckel vollständig ein, blockiert der Boden die Hitzezstrahlung nach oben und der Schamottestein im Deckel erreicht nicht die erforderliche Temperatur. Je nach Intensität des Feuers kann dieses Aufheizen gut 20 – 30 Minuten dauern.

Da beide Steine nun ausreichend Hitze abstrahlen, schwenken Sie den Pizzastein mit Deckel aus dem Brennraum, schieben die belegte Pizza oder den Flammkuchen durch die Deckelöffnung ein, schwenken ihn wieder etwas in die Aufheizposition und beobachten den Backvorgang! Der Stein sollte beim Backen nicht über dem Feuer sein, da sonst Ihr Backgut zu viel Unterhitze bekommt und der Boden verbrennt. In gut 3-5 Minuten sollte Ihre Pizza servierfähig sein. Für weitere Backvorgänge den Aufheizvorgang wiederholen, wobei weniger Zeit zum Aufheizen erforderlich ist.

**TIPP:** Starten Sie zunächst mit kleinen handlichen Pizzen.

Jeder Grill- oder Brennvorgang geschieht auf eigene Gefahr!





## Pfanne und Wok

Köche wissen: Reiner Stahl ist das beste zum Braten. Pfanne und WOK besteht aus 3,7 mm Stahl. Beide Zubehöerteile erfreuen sich bei unseren Kunden hoher Beliebtheit, nicht zuletzt, da man sie bei jeder Art von Feuer, Holz und/oder Holzkohle (keine Geschmacksübertragung auf das Grillgut) einsetzen kann. An einer gut eingebrannten Pfanne bleibt nichts mehr hängen. Bratkartoffeln und Pfannkuchen werden knusprig braun. Bei hoher Temperatur schließen sich beim Fleisch rasch die Poren und es bleibt zart und saftig.

## Erste Schritte für die Verwendung von Steakpfanne und Wok

Vor der ersten Inbetriebnahme den Öl Schutz abwaschen. Anschließend Bratfett (möglichst hitzebeständig, wie z. B. Biskin oder Palmin) über die Pfanne/Wok verteilen, so dass ein geschlossener Ölfilm die Pfannenoberfläche bedeckt. Jetzt rohe Kartoffelscheiben gleichmäßig verteilen und mit einem Teelöffel Salz bestreuen. Ungefähr 10 Minuten erhitzen, bis die Pfanne/Wok stellenweise anfängt sich zu verdunkeln. Die Kartoffelscheiben mehrmals wenden, bis sie dunkelbraun sind. Fassen Sie die Pfanne/Wok bitte nur mit Handschuhen an den Griffen an. In der Anfangszeit öfter einmal Kartoffelpuffer und sonstige Kartoffelgerichte, Eierspeisen, Pfannkuchen und Paniertes in etwas Öl oder Fett braten. Die Pfanne/Wok wird immer dunkler und besser.

Mit diesem Verfahren glätten Sie nach und nach die raue Oberfläche. Es entsteht eine Patina, die Kleben und Rost verhindert. Je dunkler die Pfanne/Wok wird, desto besser gelingt später das Bratgut.

## Reinigung von Pfanne und Wok

### WICHTIG

Sauberhalten nur mit Wasser, nie mit Spülmittel, weil ein dünner Fettfilm notwendig ist, um die Oberfläche zu schützen. Um die Pfanne oder den Wok zu reinigen reicht es, Wasser auf die heiße Pfanne zu gießen und aufkochen zu lassen. Falls mal etwas angebrannt ist, mit einem Spachtel oder Pfannenwender abkratzen. Mit Küchenkrepp oder einem Lappen die gelösten Reste und das restliche Wasser abwischen. Vor dem Wegstellen an einen trockenen Ort mit einer dünnen Schicht Speiseöl einreiben. Nach dem Gebrauch nicht im Ofen hängen oder liegen lassen. Wichtig: Trocken lagern!



## Flammlachs / Fischbrett

„Fisch ist gesund!“ – so der Volksmund und Ernährungswissenschaftler liefern uns dazu eine Vielzahl von Argumenten. Die Variationen der Zubereitung von Fisch sind nahezu unzählig und nicht nur die Sterneköche lieben es, uns mit immer wieder neuen Ideen zu überraschen. Gleichwohl erfreuen sich traditionelle Zubereitungen weiterhin großer Beliebtheit. Eine dieser Zubereitungen ist unter dem Begriff „Flammlachs“ bekannt.

Fisch sollte niemals mit zu hohen Temperaturen gegart werden. Die GIRSE Gartenkamine in Kombination mit dem Fischbrett bieten hierfür geradezu ideale Voraussetzungen. Dabei wird der Fisch auf dem Brett stehend, somit indirekt von dem Kaminfeuer erhitzt und bei sanften Temperaturen um 100°C gegart (siehe dazu auch die mitgelieferte bebilderte Anleitung). Auf diese Weise trocknet der Fisch nicht aus und erhält seine Bekömmlichkeit. Den Garpunkt erkennt man sobald feste Eiweißperlen außen am Fisch zu sehen sind.

Für alle diejenigen, die vielleicht dem Fisch nicht so zugeneigt sind, selbstverständlich können Sie auch Fleisch und/oder Gemüse auf dem Fischbrett in gleicher Art sanft zubereiten! Ihren Ideen ist da kaum eine Grenze gesetzt, nur vergessen Sie niemals das Brett vorher ausreichend zu wässern!

**TIPP:** Aufgrund der vertikalen Lage des Grillgutes sollten Sie marinierten Fisch oder mariniertes Fleisch möglichst nicht auf diese Art zubereiten.



## Drehspieß

Ein im ersten Moment etwas luxuriös erscheinendes Zubehörteil für die GIRSE Gartenkamine ist der elektrische Dreh-Grillspieß. Wir kennen es nur allzu gut aus Abenteuerfilmen, wie erlegtes Wild auf einem drehenden Spieß über dem offenen Feuer gegart wird. Bei unserem Grillspieß ist jedoch nicht mehr der manuelle Antrieb erforderlich, das übernimmt der Elektromotor. Trotzdem sollte Ihre Aufmerksamkeit dem gesamten Grillvorgang gewidmet sein.

Egal ob der Rollbraten, die Ente oder das Hähnchen, wenn Sie einige wenige Punkte beachten gelingen Ihnen zahlreiche schmackhafte Köstlichkeiten. Ganz wichtig, zum Drehspieß gehört die mitgelieferte Fettauffangschale! Sie hat zwei wichtige Aufgaben. Zum einen unterteilt sie die Brennfläche in 2 Hälften. Auf der rückwärtigen Fläche lodert das Holz- oder auch Holzkohlefeuer. Auf der vorderen Brennfläche liegt die eigentliche Schale und deckt den unmittelbaren Raum unter der Grillstange ab! In der Schale muss über den gesamten Grillverlauf Flüssigkeit (Wasser) sein!

Die Flüssigkeit verhindert, dass sich die Schale durch die einwirkende Hitze verformt und sie nimmt den vom Grillgut herabtropfenden Fleischsaft oder das Fett auf.

Die Grillstangenhalterung ist so eingestellt, dass die Glut nur indirekt den jeweiligen Braten erhitzt (siehe dazu die zum Drehspieß mitgelieferte bebilderte Anleitung). Da die Flüssigkeit in der Auffangschale nach und nach verdunstet, muss immer wieder frisches Wasser nachgefüllt werden. Je nach Grillgut beträgt die Garzeit zwischen 60 – 120 Minuten.

**TIPP:** Feinschmecker wissen, dass aufsteigender Dampf nicht ohne Wirkung auf das Grillgut darüber bleibt und variieren bei der Flüssigkeit z.B. mit Gewürzen im Wasser oder füllen die Schale gleich mit Bier oder Wein!



## Kesselset

Die Kesselsets mit den Topfinhalten von 6 bzw. 11 Fassungsvermögen (4l Version ist ausschl. dem Kamintyp DUO 1 vorbehalten) ist bestens geeignet darin Suppen, Goulasch und ähnliches zu kochen bzw. zu erhitzen. Ebenso eignet es sich dafür in kalten Monaten darin einen wärmenden Glühwein oder Punsch zuzubereiten. Die Kesselhalbschale, eingesetzt im Trägerring und über das Feuer geschwenkt ist zudem optisch ein Hingucker. Sobald die Serviertemperatur erreicht ist, entnehmen Sie die Halbschale und stellen Sie im mitgelieferten Stövchen ab und füllen am Tisch die Tassen oder Gläser Ihrer Gäste. (Tragen Sie beim Hantieren mit dem Kesselset am Kamin immer Grillhandschuhe!)



Kesselset

## Römertopf

Die Geschichte des „Römertopf“ reicht bis in die Zeit des Alten Rom zurück. Die Bezeichnung bezieht sich auf die Verwendung von Keramik in der Küche in der Römerzeit. In den sechziger- und siebziger Jahren wurde diese Form des Kochens mehr oder weniger wiederentdeckt und ist heute wesentlicher Bestandteil gesundheitsbewusster Ernährung. Es gibt unzählige Rezepte und Kochbücher für die Verwendung. Sie können den Topf über das Feuer im mitgelieferten Trägerring schwenken oder traditionell direkt in die Glut stellen. (Tragen Sie beim Hantieren mit dem Römertopf am und im Kamin immer Grillhandschuhe!)



Römertopf

## Schaschlikspieße

Ein ebenfalls beliebtes Zubehör sind die Schaschlik- oder Grillspieße. Auch hier gilt wie beim Grillrost, Holzkohle ist ideal zur Zubereitung geeignet. Gleichfalls ist erhöhte Aufmerksamkeit gefordert, das Grillgut immer wieder zu wenden, um es gleichmäßig zu garen. Die Bestückung der Spieße kann von ausschließlich mit Fleischarten, kombiniert mit Gemüse aber auch komplett vegetarisch erfolgen. Rezepte dazu finden Sie in allen gängigen Grillkochbüchern.



Schaschlikspieße

## Räuchermax

Ein Kaminzubehör, welches einen besonderen Stellenwert einnimmt, da es nicht zu den alltäglichen und bekannten Handhabungen beim Grillen zählt, ist der so genannte Räuchermax. Räuchern, eine Form des Garens von Speisen, wie es bekanntermaßen in einem Smoker oder Räucherofen erfolgt. Man unterscheidet zwischen Kalträuchern

und Heißräuchern. So ziemlich sämtliche Fleischarten eignen sich zum Räuchern. Fisch wird jedoch eher heiß geräuchert. Der Girse Räuchermax eignet sich für beide Formen des Räucherns. Wir empfehlen hierzu vorab einmal einen Blick in die umfangreiche Literatur zum Thema Räuchern zu tätigen.



Räuchermax

## GARANTIE

Da die Feuerraum-Verkleidungen (Scamolsteine) beständig den Wetter- und den Heizbedingungen ausgesetzt sind, können diese verschleifen. Daher wird für diese Materialien (Verschleißteile) keine Garantie- oder Gewährleistung übernommen. Vermeiden Sie rohes Einwerfen von Holz auf die Verkleidung / Steine, diese können dadurch brechen und somit ihre Funktion verlieren. Wir wünschen Ihnen nun viel Freude mit Ihrem Grillkamin und bitten Sie, diese Aufbau- und Bedienungsanleitung aufzuheben.

Änderungen aufgrund neuer Erkenntnisse an Kaminonstruktion und Aufbauanleitung sowie für den Betrieb infolge gesetzlicher Vorgaben behalten wir uns jederzeit vor.





# DAS PERFEKTE ZUBEHÖR FÜR IHREN GRILLKAMIN

In unserem Hauptkatalog finden Sie viele passende Erweiterungen zu ihrem neuen Grillkamin. Hier finden Sie eine Auswahl daraus. Bei Fragen, sprechen Sie uns jederzeit gerne an.



## Funkenschutztür

Edelstahl mit Gaze.

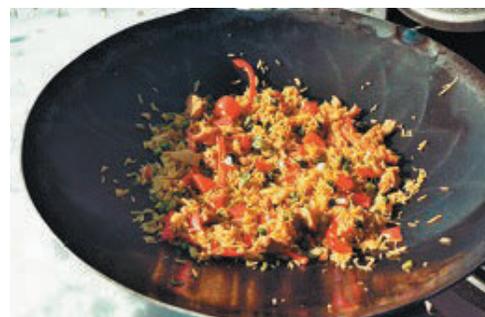
für Typ 1  
für Typ 2  
für Typ 3



## Argentinische Steakpfanne

Aus Stahl.

für Typ 1 - Ø 40cm  
für Typ 2 - Ø 45cm  
für Typ 3 - Ø 50cm



## Wok

Aus Stahl.

für Typ 2 - Ø 45cm  
für Typ 3 - Ø 45cm



## Fettauffangschale

Mit Grillrost integrierbar, auch zum Nachrösten.

Preise ohne Grillrost.

für Typ 1  
für Typ 2  
für Typ 3



## Holzkohlenschale

Aus Edelstahl.

für Typ 1  
für Typ 2  
für Typ 3



## Schaschlikspieß

Abbildung ähnlich. Aus Edelstahl.

für Typ 1 - 4 Spieße  
für Typ 2 - 5 Spieße  
für Typ 3 - 5 Spieße



## Drehspieß

mit elektrischem Antrieb, 230V.

für Typ 1  
für Typ 2  
für Typ 3



## Römertopf mit Deckel

inkl. Einhängering & ergonomisch geformtem Griff-Knauf für optimale Einhand-Bedienung.  
Aus feuerfestem Ton, außen schwarz hochglänzend, innen transparent-natur glasiert.  
Durchmesser 32cm Höhe: 16,3cm

für T2 und T3



## Kesselset

Edelstahl, inklusive Stövchen und Einhängering.  
Für DUO EXKLUSIV Typ 1 nur 4 Liter möglich.

4 Liter  
6 Liter  
11Liter



### Räuchermax

Aus Edelstahl, lackiert. Zum Kalt- und Warmräuchern.  
für Typ 1  
für Typ 2  
für Typ 3



### Lachsbrett

Ideal zur Zubereitung von Lachs. Kann leicht an die Außenreling montiert werden.  
für Typ 2  
für Typ 3  
für Tirol, Vesuv, Fashion T3  
für Tirol, Vesuv - T3 plus Reling



### Pizzastein

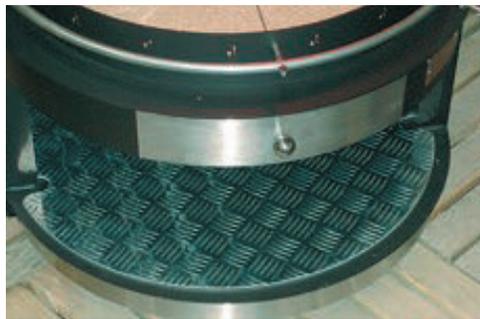
Perfekt für den Pizza-Genuss.  
für Typ 2 & Typ 3  
Deckel  
Zusammen



### Einhängetisch

Stahl / Holz, passend für die hintere Reling des DUO EXKLUSIV. Holztablett abnehmbar.

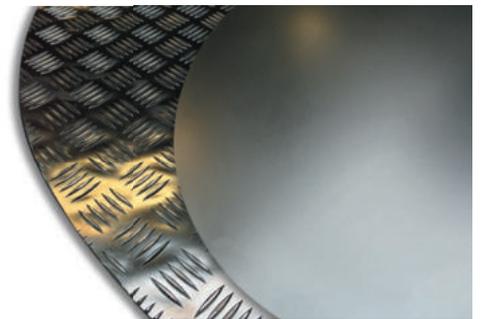
für DUO EXKLUSIV  
für VESUV



### Einlegeboden

Aluminium-Riffelblech, 4mm.

für Typ 1  
für Typ 2  
für Typ 3



### Bodenplatte

Stahl, pulverbeschichtet. Verschiedene Formen möglich.  
Farben: Schwarz, Grau, Braun.  
Stahl, pulverbeschichtet Ø 115cm  
Alu-Riffelblech Ø 115cm



### Pflegeset

Microfasertuch, Farbe für Ausbesserungen,  
4 Edelstahlpflegetücher.

Farbe einzeln



### Schürhaken

In humorvollem Design mit praktischem Haken zum Einhängen am Kamin.



### Verlängerungs- & Winkelrohre

Farbig lackiert, aus Edelstahl.  
Anpassbar an Ihre Bedürfnisse. Sprechen Sie uns einfach an.



## KONTAKT

Diebrocker Straße 10

32051 Herford

Tel.: 05221 - 69 25 66

Tel.: 05221 - 529950

Am Oberen Feld 3

32758 Detmold

Tel.: 05221 - 20 90 7

Fax.: 05221 - 21629

[WWW.GIRSEDESIGN.DE](http://WWW.GIRSEDESIGN.DE)

