



Grillen

Damit beim sommerlichen Grillvergnügen nichts anbrennt, beachten Sie bitte unsere Verhaltensregeln:

- 🔥 Stellen Sie den Griller auf einer **ebenen Fläche** auf, sodass er nicht umkippen kann.
- 🔥 Halten Sie genügend **Abstand zu brennbaren Gegenständen** ein.
- 🔥 Nur Holzkohle mit einer **weißen Ascheschicht** hat die richtige Temperatur für gleichmäßiges Grillen. Wenn es qualmt, ist die Glut noch zu heiß und Fett kann sich entzünden.
- 🔥 Das Anzünden der Holzkohle erfordert **Zeit und Geduld**. Verwenden Sie nur handelsübliche Grillkohle und Grillanzünder, **niemals Brennspritus oder Benzin** (Lebensgefahr!).
- 🔥 Lassen Sie den **Grill nie unbeaufsichtigt** und achten Sie besonders darauf, dass keine Kinder im Grillbereich spielen.
- 🔥 Abtropfendes **Fett kann sich entzünden**, deshalb empfehlen wir, Alu-Grilltassen zu benutzen. Auch die Verwendung von Grillhandschuh und Grillzange ist ratsam.
- 🔥 Vergessen Sie nicht, das **Feuer nach dem Grillen abzulöschen**. Entsorgen Sie Grillkohle und Asche erst, wenn diese völlig erkaltet ist. Füllen Sie diese nie in Kartons oder andere brennbare Behälter.
- 🔥 Halten Sie geeignete Löschmittel bereit.
ACHTUNG: Fettbrände nie mit Wasser bekämpfen, sondern mit einer Löschdecke ersticken oder mit einem Pulverfeuerlöscher bekämpfen.