

Oft gestellte Fragen

Wir haben hier oft gestellte Fragen für Sie zusammengestellt.

Haben Sie Ihre Frage nicht gefunden? Gerne helfen wir Ihnen weiter. Nehmen Sie dafür einfach Kontakt (info@fineobjects.de) mit uns auf. Wir beantworten Ihre Fragen gern.

Mit welchem Versanddienstleister wird der Grill versendet?

Wir nutzen in der Regel UPS als Transportunternehmen.

In der Regel versenden wir einen Werktag nach Ihrer Bestellung, bzw. nach Zahlungseingang, sofern Ihre Bestellung vor 15:00 Uhr bei uns eingegangen ist. Unser Transportdienstleister braucht dann noch mal 2 Werkstage für die Zustellung, so dass Sie frühestens 3 Werkstage nach der Bestellung Ihre Sendung erhalten. Durch widrige Wetter- oder Verkehrsbedingungen oder ein hohes Paketaufkommen kann es leider zu Verzögerungen bei der Zustellung durch unseren Transportdienstleister kommen, auf die wir keinen Einfluss haben. Wenn Sie bei Ihrer Bestellung eingewilligt haben, dass wir Ihre E-Mail Adresse an unseren Versanddienstleister weiter geben dürfen, erhalten Sie eine E-Mail mit einem Link, über den Sie den Status Ihrer Sendung und den voraussichtlichen Zustelltermin verfolgen können.

Ich bin mit dem Grill nicht zufrieden. Kann ich diesen zurück geben?

Sie haben 14 Tage Zeit sich den Grill in Ruhe anzuschauen und zu entscheiden, ob Ihnen unser Grill gefällt. Natürlich gehen wir davon aus, dass Sie mit unserem Produkt zufrieden sind. Für den unwahrscheinlichen Fall, dass Sie den Grill doch zurück geben wollen, können Sie innerhalb der 14-tägigen Frist den Kauf widerrufen und wir lassen den Grill dann für Sie kostenfrei wieder bei Ihnen abholen. Bitte heben Sie für den Fall einer Rücksendung die Versandkiste auf, diese wird für die Rücksendung benötigt.

Der Grill rostet. Was muss ich tun?

Flugrost auf der Oberfläche gehört zum Design des Grills. Wer diesen vermeiden möchte, kann die Oberflächen des Grills komplett mit einem hitzebeständigen Speiseöl einreiben.

Vor der ersten Inbetriebnahme die Oberfläche des Grills mit einem feuchten, fusselfreien Tuch reinigen und dann dünn mit einem hitzebeständigen Speiseöl (z.B. Avocadoöl, High-Oleic-Öl) einreiben.

Den Grill danach für 10 Minuten ohne Grillgut stark erhitzen, so wird das Öl eingearbeitet und es bildet sich eine Patina, welche die Oberfläche des Grills schützt.

Mehr Informationen zur Pflege des Grills finden Sie in unserer gesonderten Broschüre „Einsatz und Pflege“.

Wie heiß wird die Grillfläche?

Auf der Oberfläche des Grills haben wir einen Temperaturverlauf, durch den Sie die Möglichkeit haben unterschiedliches Grillgut (z.B. Fleisch, Fisch und Gemüse) gleichzeitig bei verschiedenen Temperaturen zuzubereiten oder Fleisch im heißen Bereich scharf anzubraten und es dann bei niedrigerer Temperatur fertig zu garen.

Auf der Seite des Brenners erreicht der Grill eine Temperatur von ca. 300° C. Bei dem großen Grill haben Sie einen Temperaturverlauf auf der Grillfläche bis ca. 100°C, bei dem kleinen Grill bis ca. 200°C.

Die Oberfläche erreicht nach ca. 5 Minuten auf der Seite des Brenners ca. 200°C und nach ca. 10 Minuten die finale Temperatur von ca. 300°C, wenn das Ventil des Brenners voll geöffnet ist. Selbstverständlich können Sie die Intensität der Flamme am Ventil einstellen.