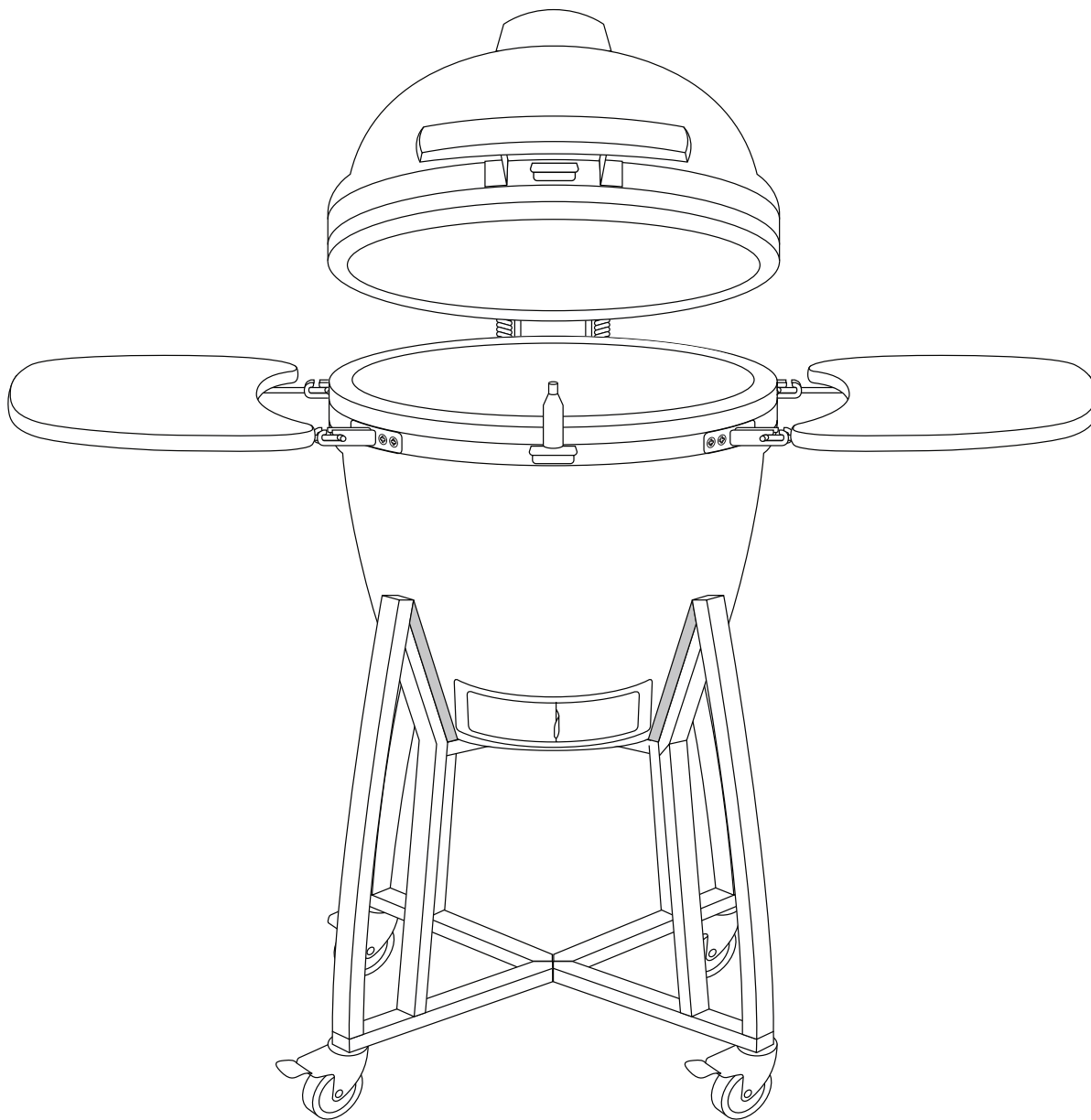


# Kamado Outdoor-Ofen und Grill

Benutzeranweisungen – Bitte bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf



Benutzeranweisungen – Bitte bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf

**WICHTIG**–Entfernen Sie vor Gebrauch sorgfältig alle Verpackungen, bewahren Sie jedoch die Sicherheitshinweise auf.

Diese Anleitung ist Bestandteil des Produkts.

Bitte beachten Sie alle in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitshinweise. Bitte lesen Sie diese Anleitung vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Diese Anleitung sollte zusammen mit dem Produkt aufbewahrt werden.

Dieses Produkt ist für den Hausgebrauch bestimmt **NUR** und sollten nicht kommerziell oder für Vertragszwecke genutzt werden.

## ÜBER IHREN KAMADO

Vor 4000 Jahren haben Archäologen große Tongefäße entdeckt, die als frühe Inkarnationen des Kamado-Keramikkochers gelten. Seitdem hat es sich in vielerlei Hinsicht weiterentwickelt; abnehmbarer Deckel, zusätzliche Zugtür für eine bessere Wärmekontrolle und die Umstellung von Holz auf Holzkohle als Hauptbrennstoff. In Japan war der Mushikamado ein runder Tontopf mit abnehmbarem, gewölbtem Deckel zum Dämpfen von Reis. Der Name „Kamado“ ist tatsächlich das japanische Wort für „Herd“ oder „Kochherd“. Dieser Name wurde von den Amerikanern übernommen und ist mittlerweile zu einem Oberbegriff für diese Art von Keramikherden geworden.

Kamado-Kocher sind äußerst vielseitig. Sie können nicht nur zum Grillen oder Räuchern verwendet werden, sondern auch Pizzen, Brot, Kuchen und Kekse lassen sich darin mühelos backen. Aufgrund ihrer hervorragenden Wärmespeichereigenschaften hoch

Die Temperaturen sind ideal zum schnellen Garen von Burgern und Würstchen, während bei niedriger Hitze größere Bratenstücke über einen längeren Zeitraum gegart werden. Warum probieren Sie nicht, etwas Holzspäne zur Holzkohle hinzuzufügen oder Holzspäne verschiedener Geschmacksrichtungen zu kombinieren, um Ihrem Fleisch noch mehr Geschmack zu verleihen?

## WARNHINWEISE – VORSICHT!

- **Dieses Produkt ist NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH bestimmt. NICHT im Innenbereich verwenden.**
- **Halten Sie Kinder und Haustiere IMMER in sicherer Entfernung vom Ofen, wenn er in Betrieb ist.**
- **Lassen Sie ein brennendes Feuer NIEMALS unbeaufsichtigt.**
- **GEFAHR einer Kohlenmonoxidvergiftung – Zünden Sie dieses Produkt NIEMALS an und lassen Sie es NIEMALS in geschlossenen Räumen glimmen oder abkühlen.**
- **Verwenden Sie dieses Produkt NICHT in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Dachboden oder Boot.**
- **NICHT unter Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons verwenden.**
- **BRANDGEFAHR – Während des Gebrauchs kann heiße Glut austreten.**
- **VORSICHT – Verwenden Sie KEIN Benzin, Testbenzin, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden. Verwenden Sie nur Feueranzünder, die EN1860-3 entsprechen.**
- **Es wird dringend empfohlen, in Ihrem Kamado Stückholzkohle zu verwenden. Es brennt länger und produziert weniger Asche, was den Luftstrom behindern kann.**
- **Verwenden Sie in diesem Produkt KEINE Kohle.**
- **WICHTIG: Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher einströmen kann und ein Rückzug oder Flammenbildung vermieden wird, die zu Verletzungen führen könnte.**
- **Befolgen Sie IMMER die INFORMATIONEN ZUM KOCHEN VON LEBENSMITTELN auf Seite 4 dieser Bedienungsanleitung.**
- **Verwenden Sie den Kamado NICHT auf Terrassendielen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Blättern oder dekorativer Rinde.**
- **Stellen Sie sicher, dass der Kamado mindestens 2 Meter von brennbaren Gegenständen entfernt ist.**
- **Benutzen Sie diesen Kamado NICHT als Ofen.**
- **ACHTUNG: Dieses Produkt wird sehr heiß. Bewegen Sie es während des Betriebs NICHT.**
- **Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Keramik- oder Kochflächen IMMER hitzebeständige Handschuhe.**
- **Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.**
- **Überprüfen Sie das Gerät vor dem Gebrauch immer auf Ermüdung und Beschädigung und tauschen Sie es bei Bedarf aus.**

## AUSHÄRTUNG DES KAMADO

- Um ein Feuer anzuzünden, legen Sie zusammengerolltes Zeitungspapier mit einigen Anzündwürfeln oder festen Feueranzündern auf die Holzkohleplatte (7) im Boden des Kamado. Legen Sie dann zwei oder drei Handvoll Holzkohleklumpen über die Oberseite der Zeitung.
- **NICHT** Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden Benzin, Testbenzin, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder ähnliche Chemikalien.
- Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung und zünden Sie das Zeitungspapier mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an.
- **NICHT** Überladen Sie das Gerät nicht mit Treibstoff – wenn das Feuer zu stark ist, könnte dies zu Schäden am Kamado führen.
- Warten Sie, bis der gesamte Kraftstoff verbraucht und erloschen ist.
- Wenn die ersten Verbrennungen zu hoch sind, könnte die Filzdichtung beschädigt werden, bevor sie richtig reifen konnte.
- Überprüfen Sie nach dem ersten Gebrauch alle Befestigungselemente auf festen Sitz. Das Metallband, das Ihren Deckel mit der Basis verbindet, dehnt sich durch die Hitze aus und könnte sich lösen. Es wird empfohlen, das Band mit einem Schraubenschlüssel zu überprüfen und gegebenenfalls festzuziehen.
- Sie können Ihren Kamado jetzt wie gewohnt verwenden.

## LÖSCHEN

- Um das Gerät zu löschen, stoppen Sie die Brennstoffzufuhr und schließen Sie alle Lüftungsöffnungen und den Deckel, damit das Feuer auf natürliche Weise erlöschen kann.
- **NICHT** Löschen Sie die Holzkohle mit Wasser, da dies den Keramik-Kamado beschädigen könnte.

## LAGERUNG

- Bei Nichtgebrauch und bei Lagerung im Freien decken Sie den Kamado nach dem vollständigen Abkühlen mit einer geeigneten Regenhülle ab.
- Der verchromte Grillrost ist **NICHT**spülmaschinenfest; Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel mit warmem Wasser.
- Wenn Sie den Kamado verwenden, drücken Sie beide Feststellräder nach unten, um zu verhindern, dass sich das Gerät während des Gebrauchs bewegt.
- Es wird empfohlen, den Kamado über den Winter abgedeckt in einer Garage oder einem Schuppen aufzubewahren, um vollständigen Schutz zu gewährleisten.

## REINIGUNG

- Der Kamado ist selbstreinigend. Erhitzen Sie es 30 Minuten lang auf 260 °C, damit alle Speisereste und Rückstände verbrennen.
- **NICHT**Verwenden Sie Wasser oder ein anderes Reinigungsmittel, um das Innere Ihres Kamado zu reinigen. Die Wände sind porös und absorbieren alle verwendeten Flüssigkeiten. Dies könnte zu Rissen im Kamado führen. Wenn der Ruß zu stark wird, kratzen Sie die Kohlenstoffreste vor dem nächsten Gebrauch mit einer Drahtbürste oder dem Aschewerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten) ab.
- Um die Grills und Roste zu reinigen, verwenden Sie einen nicht scheuernden Reiniger, sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Um die Außenfläche zu reinigen, warten Sie, bis der Kamado abgekühlt ist, und verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.

## WARTUNG

- Ziehen Sie die Bänder fest und ölen Sie das Scharnier zweimal im Jahr oder bei Bedarf öfter.

## BELEUCHTUNGS-, GEBRAUCHS- UND PFLEGEINFORMATIONEN

- Stellen Sie sicher, dass der Kamado auf einer dauerhaften, flachen, ebenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren Oberfläche und fern von brennbaren Gegenständen steht.
- Stellen Sie sicher, dass der Kamado mindestens 2 m Freiraum über dem Gerät und einen Mindestabstand von 2 m zu anderen Gegenständen in der Umgebung hat.
- Um einen zusammengerollten Kamin anzuzünden Zeitungspapier mit einigen Anzündwürfeln oder festen Feueranzündern auf dem Holzkohleteller (7) in der Basis des Kamado. Legen Sie dann zwei oder drei Handvoll Holzkohleklumpen über die Oberseite der Zeitung.
- **NICHT**Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden Benzin, Testbenzin, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder ähnliche Chemikalien.
- Öffnen Sie die untere Entlüftung und zünden Sie das Zeitungspapier mit einem Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an. Sobald es sich verfangen hat, lassen Sie die untere Entlüftung und den Deckel etwa 10 Minuten lang geöffnet, um ein kleines Bett aus heißer Glut zu bilden.
- Lassen Sie die Holzkohle aufheizen und mindestens 30 Minuten lang rotglühend halten, bevor Sie zum ersten Mal auf dem Kamado kochen. **NICHT**kochen, bevor sich auf dem Brennstoff eine Ascheschicht bildet.
- Es wird empfohlen, die Kohlen nicht zu schüren oder zu wenden, sobald sie brennen. Dadurch können die Holzkohlen gleichmäßiger und effizienter verbrennen.
- Sobald Sie aussteigen **NUR**Verwenden Sie beim Umgang mit heißer Keramik oder Kochflächen hitzebeständige Handschuhe.
- Nachfolgend finden Sie Kochanweisungen je nach Temperatur und Dauer.

## ANLEITUNG ZUM KOCHEN BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN

- Zünden Sie die Holzkohlestücke gemäß den obigen Anweisungen an. **NICHT**Bewegen oder schüren Sie die Kohlen, sobald sie angezündet sind.
- Öffnen Sie die untere Entlüftung vollständig und lassen Sie den Deckel etwa 10 Minuten lang geöffnet, um ein kleines Bett aus heißer Glut zu bilden.
- Beobachten Sie den Kamado, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat. Eine Anleitung zum Garen bei Temperatur finden Sie auf Seite 4.
- Schließen Sie die untere Entlüftung vollständig, um die Temperatur aufrechtzuerhalten.
- **Jetzt können Sie den Kamado zum Kochen verwenden.**
- **WICHTIG:**Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher einströmen kann und ein Rückzug oder Flammenbildung vermieden wird, die zu Verletzungen führen könnte.
- **STETS**Folge dem **INFORMATIONEN ZUM KOCHEN VON LEBENSMITTELN**siehe Seite 4 dieser Bedienungsanleitung.
- **STETS**Verwenden Sie beim Umgang mit heißer Keramik oder Kochflächen hitzebeständige Handschuhe.

## RÄUCHER-RATGEBER

- Befolgen Sie die obigen Anweisungen, als ob Sie mit dem Schongaren beginnen würden.
- Beobachten Sie den Kamado, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat. Eine Anleitung zum Garen bei Temperatur finden Sie auf Seite 4.
- Lassen Sie die untere Lüftungsöffnung leicht geöffnet.
- Schließen Sie die obere Entlüftung und prüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
- Streuen Sie die Holzspäne mit hitzebeständigen Handschuhen kreisförmig über die heiße Holzkohle.
- **Jetzt können Sie den Kamado zum Rauchen verwenden.**
- **TIPP:**Weichen Sie Ihre Hackschnitzel oder Kochbretter 15 Minuten lang in Wasser ein, um den Räuchervorgang zu verlängern.
- **WICHTIG:**Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher einströmen kann und ein Rückzug oder Flammenbildung vermieden wird, die zu Verletzungen führen könnte.
- **STETS**Folge dem **INFORMATIONEN ZUM KOCHEN VON LEBENSMITTELN**siehe Seite 4 dieser Bedienungsanleitung.
- **STETS**Verwenden Sie beim Umgang mit heißer Keramik oder Kochflächen hitzebeständige Handschuhe.

**LEITFADEN ZUM KOCHEN BEI HOHEN TEMPERATUREN**

- Zünden Sie die Holzkohle gemäß den Anweisungen auf Seite 3 an.
- Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsschlitze vollständig.
- Beobachten Sie den Kamado, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat. Eine Anleitung zum Garen bei Temperatur finden Sie auf Seite 4.
- Schließen Sie die obere Entlüftung zur Hälfte und prüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
- Jetzt können Sie den Kamado zum Kochen verwenden.
- **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, damit Luft eindringen kann. Gehen Sie langsam und sicher hinein und vermeiden Sie Rückströmungen oder Flammen, die zu Verletzungen führen könnten.
- **STETS** Folge dem **INFORMATIONEN ZUM KOCHEN VON LEBENSMITTELN** siehe Seite 4 dieser Bedienungsanleitung.
- **STETS** Verwenden Sie beim Umgang mit heißer Keramik oder Kochflächen hitzebeständige Handschuhe.







**INFORMATIONEN ZUM KOCHEN VON LEBENSMITTELN**

- **NICHT** kochen, bis der Brennstoff eine Ascheschicht aufweist.
- Bitte lesen und befolgen Sie diese Ratschläge, wenn Sie auf Ihrem Kamado kochen.
- Waschen Sie sich immer die Hände vor und nach dem Umgang mit ungekochtem Fleisch und vor dem Essen.
- Halten Sie rohes Fleisch immer von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.
- Stellen Sie vor dem Grillen sicher, dass die Grilloberflächen und -werkzeuge sauber und frei von alten Speiseresten sind.
- **NICHT** Verwenden Sie für den Umgang mit gekochten und ungekochten Lebensmitteln die gleichen Utensilien.
- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Fleisch vor dem Verzehr gründlich gegart ist.
- **VORSICHT**–Der Verzehr von rohem oder unzureichend gegartem Fleisch kann zu einer Lebensmittelvergiftung führen (z. B. durch Bakterienstämme wie E. coli).
- Um das Risiko von unzureichend gegartem Fleisch zu verringern, schneiden Sie es auf, um sicherzustellen, dass es vollständig durchgegart ist.
- **VORSICHT**–Wenn das Fleisch ausreichend gegart ist, sollte der Fleischsaft klar sein und es dürfen keine Spuren von rosa/rotem Saft oder Fleischfarbe vorhanden sein.
- Es empfiehlt sich, größere Fleischstücke und Bratenstücke vorzugaren, bevor Sie sie endgültig auf Ihrem Grill garen.
- Reinigen Sie nach dem Grillen auf Ihrem Kamado immer die Grillflächen und Utensilien.

**TANKEN**

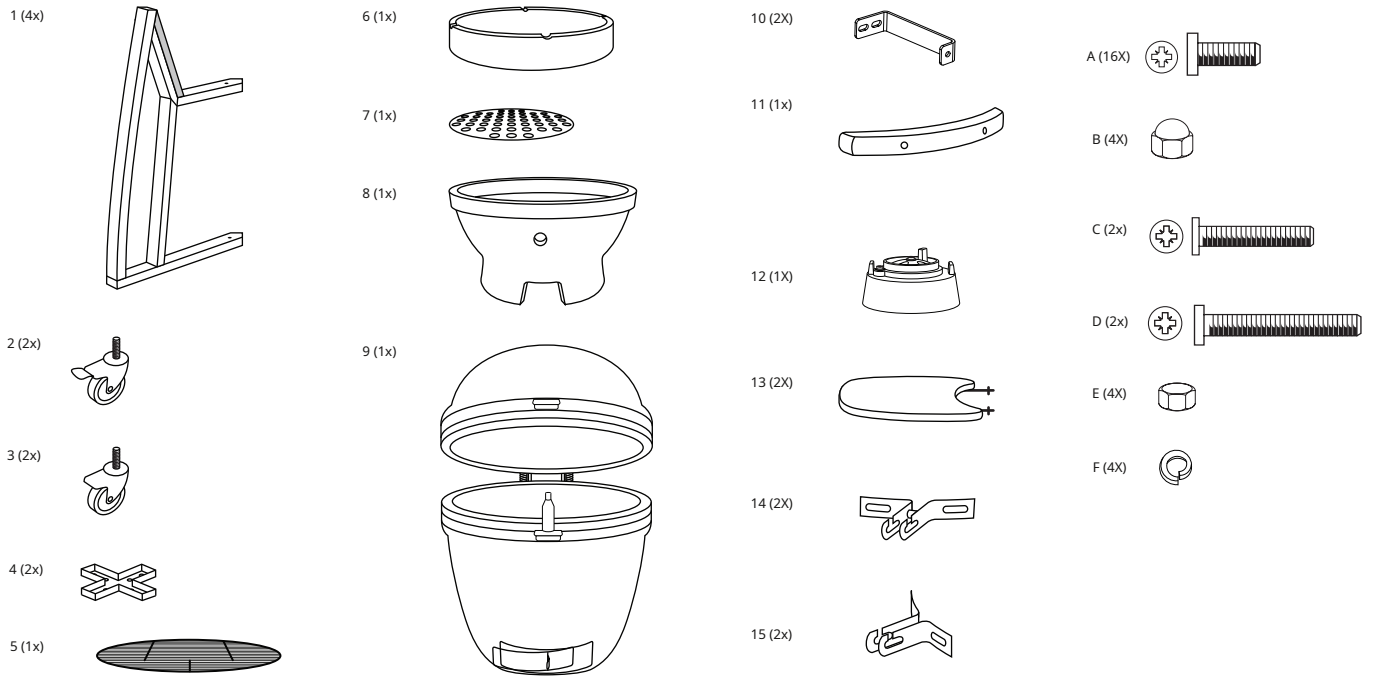
- Bei geschlossenen Lüftungsöffnungen bleibt der Kamado mehrere Stunden lang auf hoher Temperatur. Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z. B. beim Braten eines ganzen Bratens oder beim langsamen Räuchern), kann es notwendig sein, mehr Holzkohle hinzuzufügen. Fügen Sie einfach etwas zusätzliche Holzkohle hinzu und fahren Sie wie oben fort.

**LEITFADEN ZUR GARTEMperatur**

| Langsames Garen/Räuchern (110 °C–135 °C) |                      | Obere Entlüftung   | Untere Entlüftung   |
|--|----------------------|--|---|
| Rinderbrust                              | 2 Stunden pro Pfund. |  |  |
| Pulled Pork                              | 2 Stunden pro Pfund. |  |   |
| Ganzes Huhn                              | 3-4 Std.             |  |   |
| Rippen                                   | 3-5 Std.             |  |   |
| Braten                                   | 9+ Std.              |  |   |
| Grillen/Braten (160 °C–180 °C)           |                      | Obere Entlüftung   | Untere Entlüftung   |
| Fisch                                    | 15-20 Min.           |  |  |
| Schweinefilet                            | 15-30 Min.           |  |   |
| Hänchenstücke                            | 30-45 Min.           |  |   |
| Ganzes Huhn                              | 1–1,5 Stunden.       |  |   |
| Lammkeule                                | 3-4 Std.             |  |   |
| Truthahn                                 | 2-4 Std.             |  |   |
| Schinken                                 | 2-5 Std.             |  |   |
| Anbraten (260 °C–370 °C)                 |                      | Obere Entlüftung   | Untere Entlüftung   |
| Steak                                    | 5-8 Min.             |  |  |
| Schweinekoteletts                        | 6-10 Min.            |  |   |
| Burger                                   | 6-10 Min.            |  |   |
| Würste                                   | 6-10 Min.            |  |   |

Offen  Geschlossen 

Liste der Einzelteile



Lesen Sie vor der Montage die Anleitung sorgfältig durch. Überprüfen Sie alle Teile anhand der Teileliste.

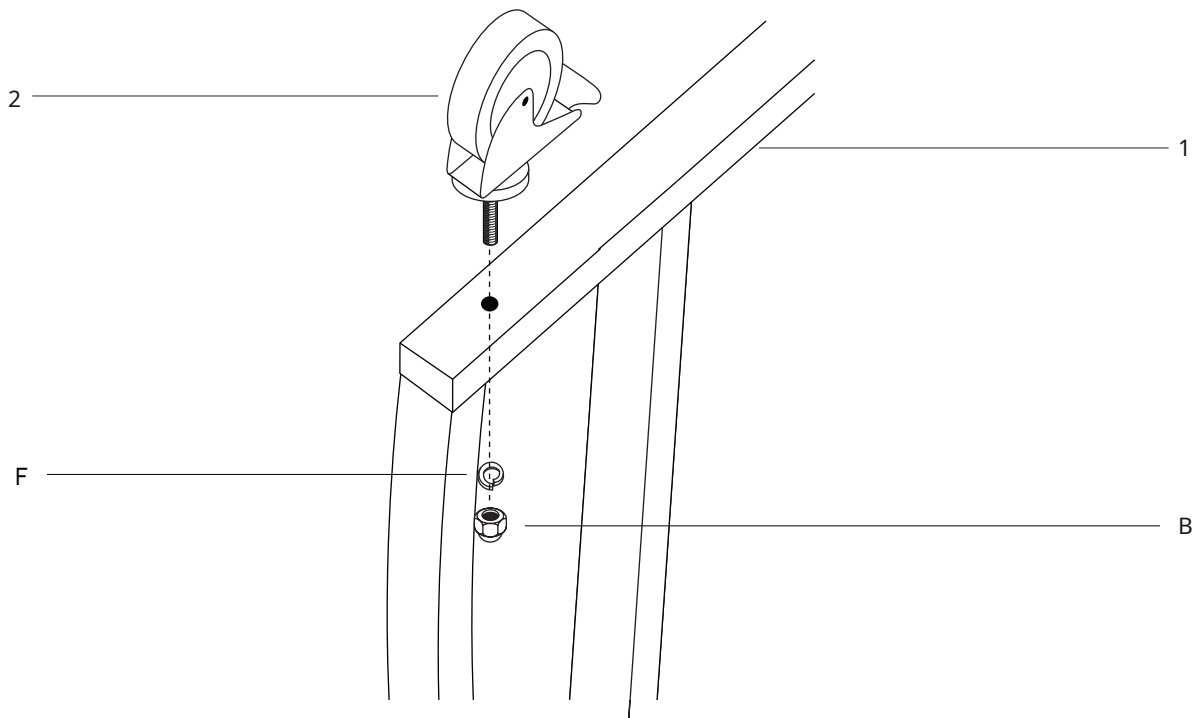
Führen Sie die Montage auf einer weichen Oberfläche durch, um Kratzer im Lack zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese Informationen zum späteren Nachschlagen auf.

Um die Montage zu erleichtern, ziehen Sie die Schrauben nur locker an und ziehen Sie sie dann vollständig fest, wenn die Montage abgeschlossen ist.

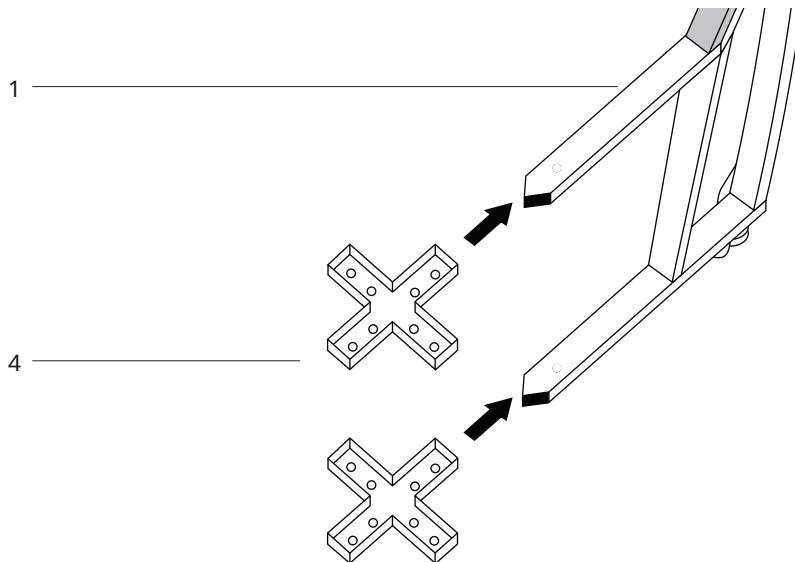
**WARNUNG** - NICHTSchauben zu fest anziehen; Ziehen Sie die Schrauben nur mit mäßigem Druck an, um eine Beschädigung der Schrauben oder Komponenten des Kamado-Grills zu vermeiden.

## Montageanleitungen

**WICHTIG** -Entfernen Sie vor dem Gebrauch sämtliche Verpackungen, bewahren Sie jedoch die Sicherheitshinweise auf und bewahren Sie sie zusammen mit diesem Produkt auf. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vor der Montage geschlossen ist.

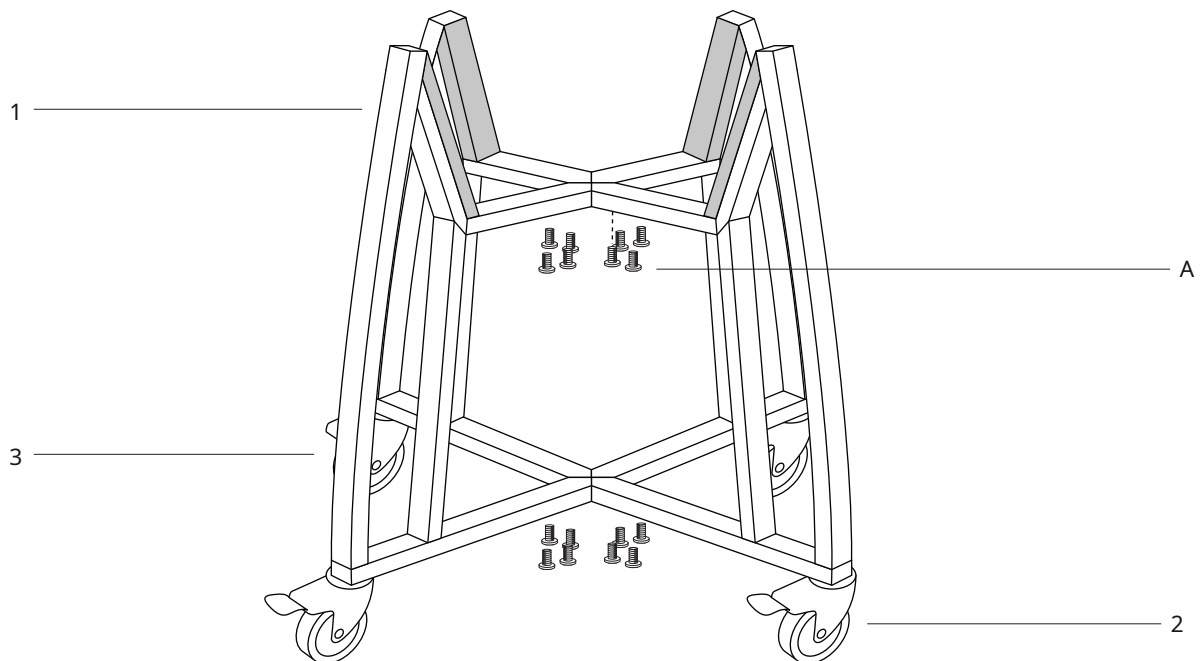


**SCHRITT 1** -Befestigen Sie die vier vorgeschraubten Lenkrollen (2 und 3) an jeder der vier Halterungen (1), indem Sie sie hineinschieben durch das Loch. Befestigen Sie jedes Lenkrad mit einem verstellbaren Schraubenschlüssel mit einer Mutter (B).



**SCHRITT 2** -Um den Wagen zusammenzubauen, stecken Sie die beiden Querstücke (4) von oben und unten in eine der vier Halterungen (1) unten.

**SCHRITT 3** -Setzen Sie die Querstücke (4) weiterhin in die anderen drei Halterungen (1) ein.

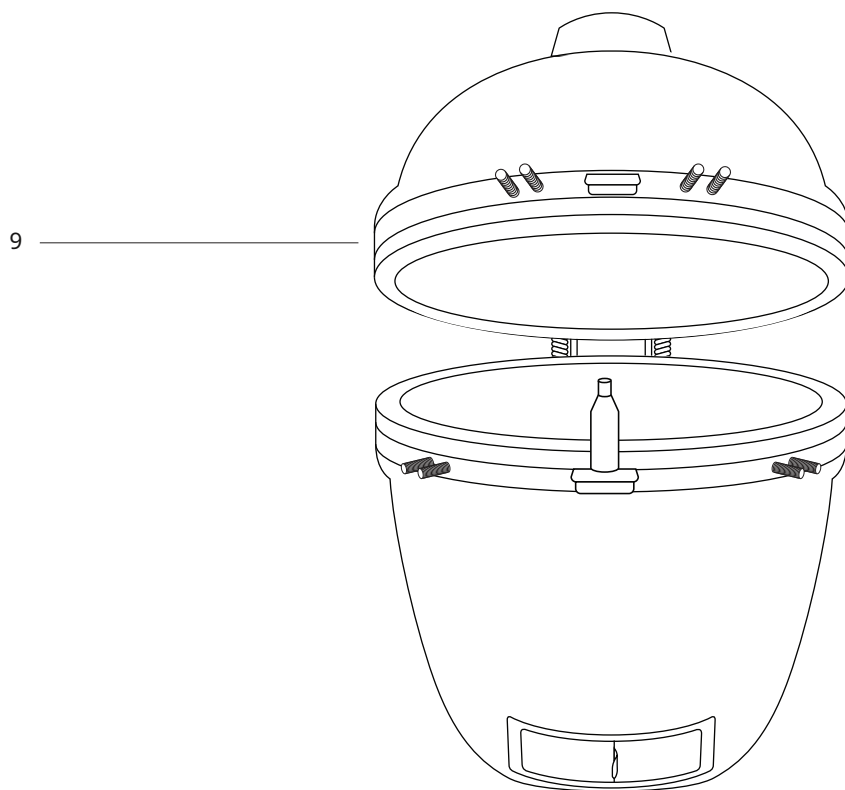
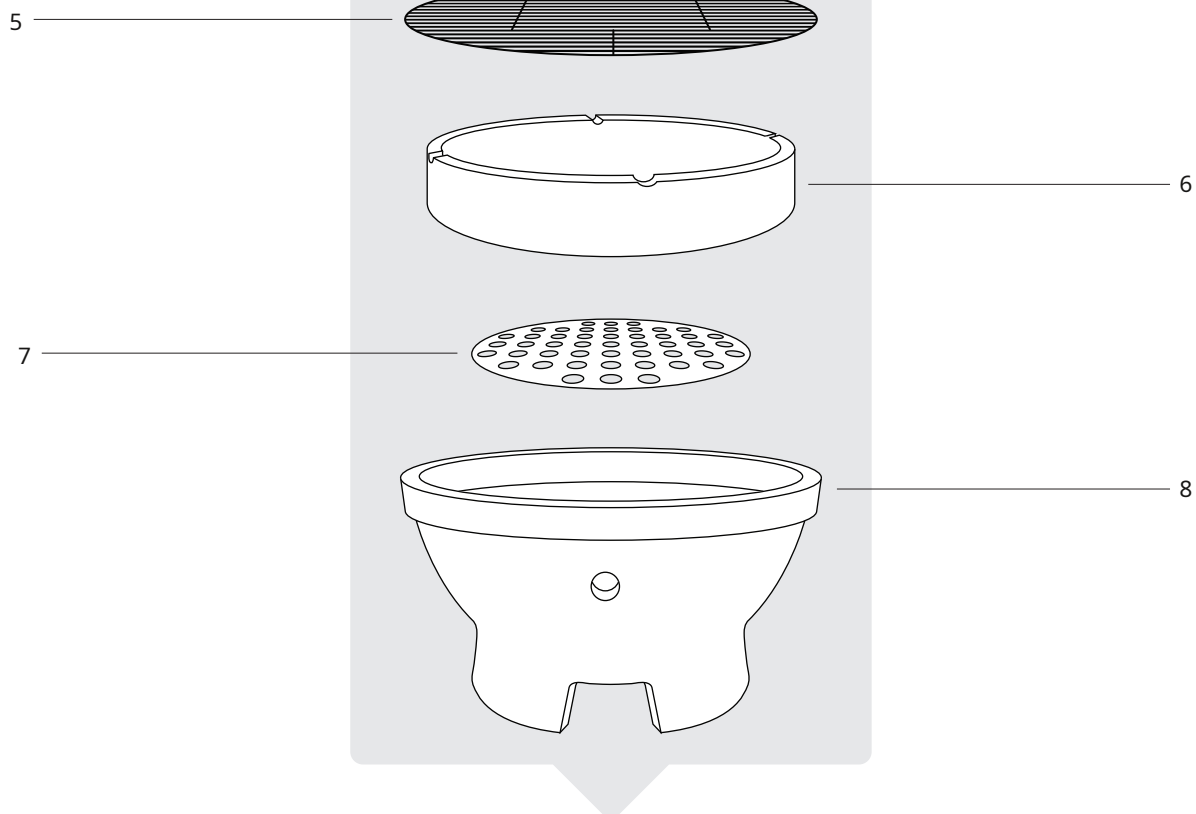


**SCHRITT 4** -Befestigen Sie die Halterungen (1) mit den 16 Schrauben (A) an den Querstücken (4). Stellen Sie sicher, dass der Wagen sicher ist und alle Schrauben fest angezogen sind, bevor Sie den Kamado-Grill (9) hineinstellen.

**SCHRITT 5** -Um den Kamado-Grill (9) auf den Wagen zu stellen, entfernen Sie zunächst alle Gegenstände, die sich im Inneren des Grills befinden. Heben einfacher.

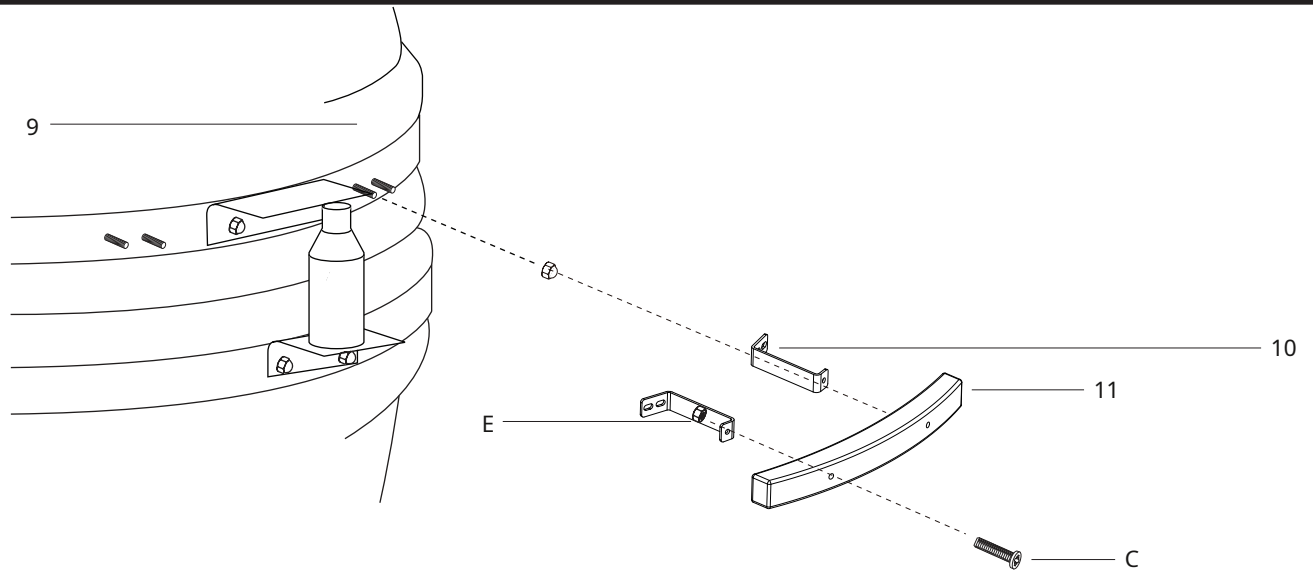
**SCHRITT 6** -Benutzen Sie mindestens zwei Personen, um den Kamado-Grill auf den Wagen zu heben. Legen Sie eine Ihrer Hände hinein untere Lüftungsöffnung des Kamado und die andere unter dem Grill. Das Anheben am Scharnier oder an den Seitentischen kann zu Verletzungen und Schäden am Produkt führen.

**SCHRITT 7** -Stellen Sie den Kamado-Grill so auf den Wagen, dass die untere Lüftungsöffnung zur Vorderseite des Wagens zeigt und die Entlüftung ermöglicht ohne Unterbrechung zu öffnen und zu schließen.



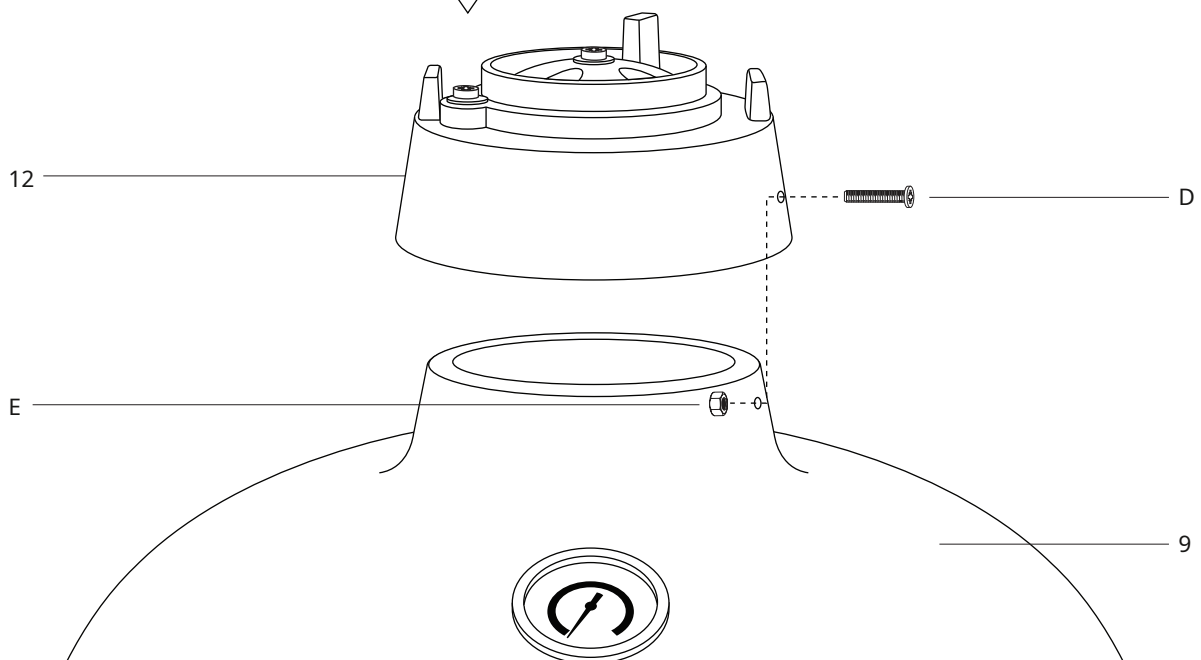
**SCHRITT 8** – Wenn der Grill sicher auf dem Wagen platziert ist, fügen Sie den Feuerraum (8), die Holzkohleplatte (7), den oberen Ring (6) usw. hinzu Grillrost (5) im Inneren des Kamado-Grills anbringen, wie im Montageplan dargestellt.

**SCHRITT 9** – Drücken Sie die Lenkrollenhebel (2) nach unten, um die Lenkrollen zu arretieren und sicherzustellen, dass sich der Kamado nicht bewegen kann in Benutzung.



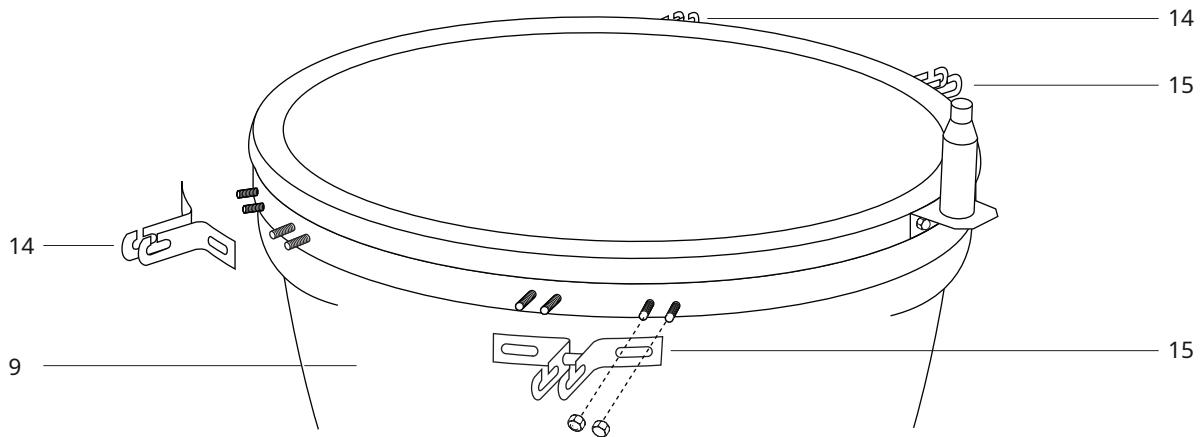
**SCHRITT 10** - Um den Griff (10) am Deckel des KamadoGrills (9) zu befestigen, befestigen Sie zunächst zwei Griffhalterungen (11) mit den zwei vormontierten Schrauben und Hutmuttern. Befestigen Sie den Griff (11) mit 2 Schrauben (C) und Muttern (E) an den Halterungen (10).

Achten Sie beim Zusammenbau darauf, dass sich die obere Entlüftungsschraube auf der linken Seite befindet.



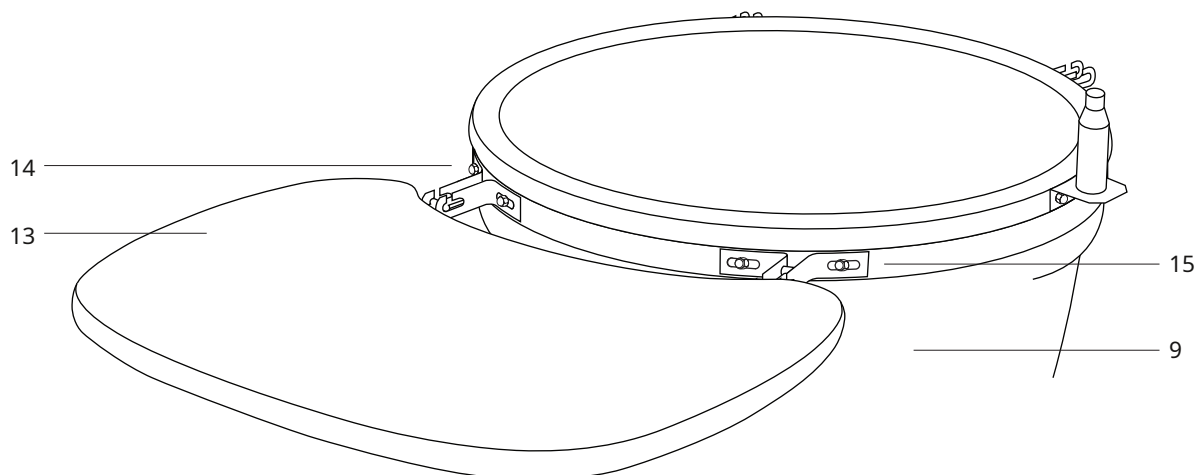
**SCHRITT 11** - Um die obere Lüftungsöffnung (12) am Kamado-Grill (9) zu befestigen, platzieren Sie sie oben und richten Sie beide Schraubenlöcher aus. Sicher mit 2x Schrauben (D) und Muttern (E). Achten Sie beim Zusammenbau darauf, dass sich die obere Entlüftungsschraube auf der linken Seite befindet.





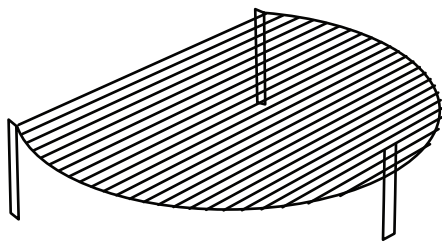
**SCHRITT 12 -** Befestigen Sie die 2x Tischhalterungen (14) mit den 4x vormontierten Schrauben und Hutmuttern pro Halterung am Kamado Grill (9). Bitte beachten Sie die in der obigen Abbildung dargestellte Position

**SCHRITT 13 -** Befestigen Sie die 2x Tischhalterungen (15) mit den 4x vormontierten Schrauben und Hutmuttern pro Halterung am Kamado Grill (9). Bitte beachten Sie die in der obigen Abbildung dargestellte Position.



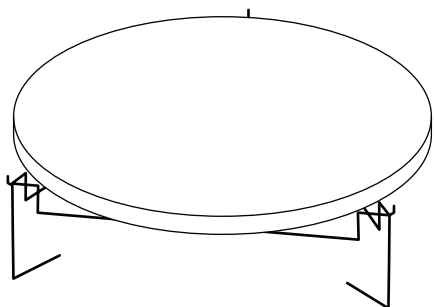
**SCHRITT 14 -** Setzen Sie die 2x Tischscharniere in jede der Tischhalterungen (14 und 15) ein.

**Der Kamado-Grill ist jetzt betriebsbereit. Bitte stellen Sie jedoch sicher, dass Sie vor der Verwendung die Anweisungen zum Aushärten sorgfältig gelesen haben.**



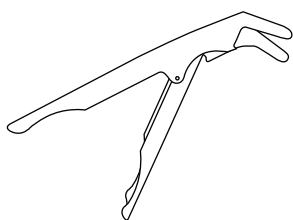
### Erhöhter Grillrost

Extra-Grill aus Edelstahl für zusätzlichen Garraum.



### Pizzastein mit Stützrahmen

Unverzichtbares Zubehör zum gleichmäßigen Garen knuspriger Pizzen, Fladenbrote und anderer Köstlichkeiten.



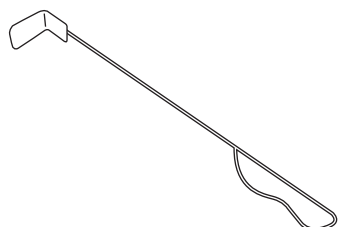
### Clip-Tool

Ermöglicht das Anheben des Pizzasteins oder der Grillroste, wenn diese zu heiß zum Anfassen sind.



### Regenschutz

Wenn der Kamado abgekühlt ist und nicht verwendet wird, decken Sie ihn für zusätzlichen Schutz mit der Kamado-Regenhülle ab.



### Aschenwerkzeug

Sobald Ihr Kamado den gesamten Treibstoff verbrannt hat und abgekühlt ist, verwenden Sie dieses Werkzeug, um die Asche vom Boden zu entfernen.