



# FLAMMLACHSBRETT

Bedienungsanleitung





↑ SCAN ME ↑

Danke, dass du das **New Habitat Flammlachsbrett** gewählt hast!

Bevor du ihn benutzt, ist es ratsam, die Bedienungsanleitung zu lesen, um eventuelle Anwendungsschäden zu vermeiden.

Wenn du Fragen hast, sind wir jederzeit per Mail unter [support@brand-5.de](mailto:support@brand-5.de) oder per Whatsapp für dich da.

Registriere dich für unseren Newsletter, um eine zusätzliche 5 Jahres Garantie zu erhalten.

Deine Meinung ist uns sehr wichtig.

Wenn du zufrieden bist, denke bitte darüber nach, uns fünf Sterne zu geben - das hilft uns und anderen Kunden enorm!

**Scanne den QR-Code, um zum Whatsapp Support zu gelangen, die 5 Jahres Garantie zu aktivieren oder eine Bewertung abzugeben.**

Wir schätzen deine Rückmeldung sehr, sie hilft uns, unsere Produkte noch besser zu machen.

Danke und viel Freude mit deinem Produkt!

Dein NewHabitat-Team



New Habitat

ELEVATE YOUR HOME



## WISSENSWERTES

# FLAMMLACHSBRETT

## REINIGUNG

Um die Langlebigkeit deines Flammlachsbretts zu garantieren, reinige es nach jedem Gebrauch gründlich. Verwende warmes Wasser und mildes Spülmittel, um Fett- und Rauchrückstände zu entfernen. Vermeide dabei scheuernde Reinigungsmittel oder metallische Schwämme, da sie die Edelstahloberfläche zerkratzen könnten. Das Flammlachsbrett aus Edelstahl ist spülmaschinengeeignet.

# REZEPTIDEEN

## FLAMMLACHS CLASSIC

Für den klassischen Flammlachs verwende folgende Zutaten:

- 1,5 kg Lachsfilet mit Haut
- 2 EL grobes Meersalz
- 1 TL grober Pfeffer
- 1 TL Zucker

Reibe den Lachs mit der Mischung aus Salz, Pfeffer und Zucker ein. Lasse ihn für etwa eine Stunde im Kühlschrank durchziehen. Anschließend wie in der Anleitung beschrieben auf das Flammlachsbrett legen und grillen. Der Lachs bekommt durch das langsame Garen eine rauchige Note und bleibt saftig.

## HONIG-SENF-FLAMMLACHS

Für eine süßlich-pikante Variante:

- 1,5 kg Lachsfilet mit Haut
- 4 EL Honig
- 2 EL grober Senf
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL grober Pfeffer

Mische Honig und Senf zu einer Marinade und bestreiche das Lachsfilet großzügig damit. Würze mit Salz und Pfeffer. Lasse das Filet für etwa 40 Minuten ziehen. Anschließend auf dem Flammlachsbrett wie beschrieben garen, bis der Lachs schön glasig ist.





## ZUBEREITUNG

### LACHS WÜRZEN



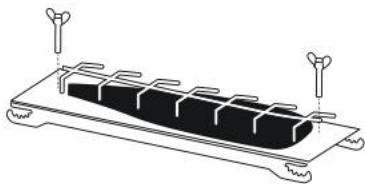
Bereite das Lachsfilet vor, indem du es mit einer Gewürzmischung deiner Wahl einreibst. Inspiriere dich an unseren beiden Rezepten der letzten Seiten oder erstelle eine eigene Flammlachs-Kreation nach deinen Belieben.

### FLAMMLACHSBRETT EINÖLEN



Öle das Flammlachsbrett leicht ein, bevor du den Lachs darauf legst. Das verhindert, dass der Fisch beim Grillen anhaftet. Verwende hierfür ein hitzebeständiges Öl wie Raps- oder Sonnenblumenöl.

### LACHSFILET FIXIEREN



Lege das Lachsfilet mit der Hautseite nach unten auf das vorbereitete Brett. Lege die Halterung auf den Lachs und fixiere sie mit den beiden Ringschrauben, sodass das Filet fest sitzt und nicht verrutschen kann. Achte darauf, dass die Schrauben nicht zu fest angezogen werden, um den Fisch nicht zu beschädigen.

### ENTFACHEN DES FEUERS

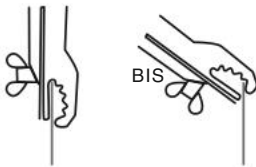


Erzeuge eine gleichmäßige Glut, indem du Hartholz (z. B. Buche) etwa 15-40 Minuten brennen lässt. Das Feuer sollte kräftig genug sein, um ausreichend Hitze abzugeben, aber nicht so stark, dass der Lachs verbrennt.

## FLAMMLACHSBRETT AUF FEUERSCHALE STECKEN



## EINSTELLUNG DES NEIGUNGSWINKELS



## BRETT WENDEN



## GARZEIT



***Viel Spaß beim Grillen  
und guten Appetit!***

Positioniere das Flammlachsbrett so, dass es etwa 40-50 cm von der Glut entfernt steht. Der Abstand sollte so gewählt werden, dass der Lachs langsam und gleichmäßig gegart wird, ohne dass die Haut verbrennt. Man sollte seine Hand etwa 7 Sekunden zwischen Lachs und Feuer halten können, dann ist die Entfernung und die Temperatur perfekt.

Das Flammlachsbrett kann in 5 verschiedenen Neigungswinkeln eingestellt werden, um die Hitzeverteilung zu optimieren. Beginne mit einem flachen Winkel, um den Fisch zunächst langsam zu garen. Später kannst du das Brett steiler stellen, um eine knusprige Kruste zu erzeugen.

Um sicherzustellen, dass der Lachs gleichmäßig gart, solltest du das Brett während des Grillens mehrfach um 180 Grad drehen. Dies sorgt dafür, dass alle Seiten des Fisches gleichmäßig Hitze abbekommen.

Die Garzeit hängt von der Dicke des Lachsfilets und der Hitze des Feuers ab. In der Regel dauert es zwischen 45 und 60 Minuten, bis der Lachs gar ist. Die ideale Kerntemperatur des Lachses liegt bei etwa 60-65°C. Wenn du kein Thermometer zur Hand hast, erkennst du den Gargrad daran, dass sich eine schöne Kruste gebildet hat und das Eiweiß des Fisches beginnt auszutreten.





BRAND5 GMBH - ALLENSTEINER STR. 25 - 77694 KEHL - GERMANY - SUPPORT@BRAND-5.DE