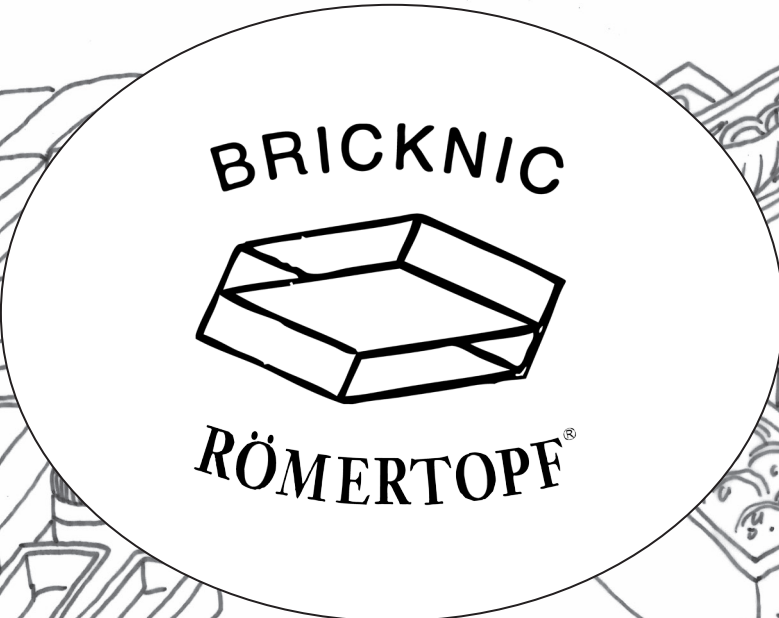
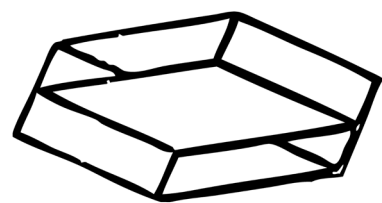


color me!



BRICKNIC



RÖMERTOPF®

Invitation to Bricknic...

When?

Where?

Please bring...

[Blank box for text]

[Blank box for text]

www.bricknic.org

Build and eat!

copy me!

EN

Discover the Brick with its easy and versatile ways of preparing food. Simply cut your favourite ingredients into small pieces, add to the Brick and place in or at a heat source (except induction). Depending on the intensity of the heat source, a delicious and nutritious dish is ready for one person in just 25-40 minutes.

A single Brick is a good portion for one, but why not add to the fun and organize a Bricknic? Put everyone's Brick together and fill with food. Stack them into a temporary outdoor oven, light a fire underneath and let the Bricks do the cooking. When ready, retrieve the Bricks, eat and share! The brick is free of aluminum, nickel, PTFE and PFOA.

DE

Entdecke den Brick mit seinen einfachen und vielseitigen Möglichkeiten zur Zubereitung von Speisen. Einfach Lieblingszutaten klein schneiden, in den Brick geben und in oder an eine Hitzequelle (außer Induktion) legen. Je nach Intensität der Hitzequelle ist ein leckeres und nahrhaftes Gericht für eine Person in nur 25-40 Minuten fertig. Keine Lust allein zu essen? Veranstalte einfach ein Bricknic mit Freunden oder bei der nächsten Gartenparty. Gemeinsam befüllt ihr mehrere Bricks und stapelt diese um eine Feuerquelle zu einem Ofen.

Der Brick ist frei von Aluminium, Nickel, PTFE und PFOA.

IT

Scopri il Brick con i suoi modi semplici e versatili di preparare il cibo. Basta tagliare i tuoi ingredienti preferiti in piccoli pezzi, aggiungerli al Brick e metterli in o in una fonte di calore (eccetto l'induzione). A seconda dell'intensità della fonte di calore, un piatto delizioso e nutriente è pronto per una persona in soli 25-40 minuti.

Nessun desiderio di mangiare da solo? Basta avere un Bricknic con gli amici o alla prossima festa in giardino. Insieme si riempiono diversi mattoni e li si impilano intorno ad una fonte di fuoco in un forno.

Il Brick è privo di alluminio, nichel, PTFE e PFOA.

EN: Assembly instruction for use & care

Get started

The brick is a natural product, therefore a maximum gap of 4 mm is possible with the closed brick. By turning the lid 180 degrees, the gap dimension can be further reduced. Before using the brick for the first time, clean it with clear water and a little detergent. If you want to steam your dish, simply fill the lid of the brick with water for at least 15 minutes before heating, so that the ceramic can absorb the water.

Let's fill and eat

The brick can be used open or closed for cooking, baking, steaming, frying, deep-frying and grilling. Make sure that there is always enough liquid in the brick during cooking. The brick heats up heavily on the grill or in the oven. Therefore use fireproof gloves for handling. The brick is temperature resistant up to over 900°C.

Don't mess it up

The lower part of the brick is glazed on the inside and can therefore be easily and quickly cleaned manually or in the dishwasher. For stubborn food residues, treat the brick with hot water and white wine vinegar. Allow the brick to dry sufficiently and store it open in an airy place.

NL

Ontdek de Brick met zijn eenvoudige en veelzijdige manier van eten bereiden. Snijd uw favoriete ingrediënten in kleine stukjes, voeg ze toe aan de steen en plaats ze in of bij een warmtebron (behalve inductie). Afhankelijk van de intensiteit van de warmtebron is een heerlijk en voedzaam gerecht klaar voor één persoon in slechts 25-40 minuten. Geen zin om alleen te eten? Gewoon een Brick met vrienden of op het volgende tuinfeestje. Samen vul je meerdere stenen en stapelt ze rond een vuurbron tot een oven. De steen is vrij van aluminium, nikkel, PTFE en PFOA.

SP

Descubra el Brick con sus formas simples y versátiles de preparar alimentos. Simplemente corte sus ingredientes favoritos en trozos pequeños, añádalos al Brick y colóquelos en o en una fuente de calor (excepto inducción). Dependiendo de la intensidad de la fuente de calor, un delicioso y nutritivo plato está listo para una persona en sólo 25-40 minutos.

¿No tienes ganas de comer solo? Sólo tiene que tener un Brick con los amigos o en la próxima fiesta en el jardín. Juntos llenan varios Bricks y los apilan alrededor de una fuente de fuego hasta el horno.

El Brick no contiene aluminio, níquel, PTFE ni PFOA.

FR

Découvrez la Brick avec ses façons simples et polyvalentes de préparer les aliments. Coupez simplement vos ingrédients préférés en petits morceaux, ajoutez-les à la Brick et placez-les dans ou à une source de chaleur (sauf induction). Selon l'intensité de la source de chaleur, un plat délicieux et nutritif est prêt pour une personne en seulement 25-40 minutes. Pas envie de manger seul ? Il suffit d'avoir un Bricknic avec des amis ou à la prochaine garden party. Ensemble, vous remplissez plusieurs Bricks et les empilez autour d'une source de feu jusqu'à un four.

La Brick est exempte d'aluminium, de nickel, de PTFE et de PFOA.

DE: Gebrauchsanleitung

Zu Beginn

Der Brick ist ein Naturprodukt, daher ist ein Spaltmaß bis maximal 4 mm beim geschlossenen Brick möglich. Durch Drehen des Deckels um 180 Grad kann sich das Spaltmaß zusätzlich verringern. Vor dem ersten Gebrauch den Brick mit klarem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Wenn du dein Gericht dampfgaren möchtest, einfach den Deckel des Bricks vor dem Erhitzen für mindestens 15 Minuten mit Wasser füllen, sodass die Keramik das Wasser aufnehmen kann.

Beim Kochen

Der Brick lässt sich geöffnet oder geschlossen zum Kochen, Backen, Dämpfen, Braten, Frittieren und Grillen verwenden. Achte darauf, dass während des Kochens immer genug Flüssigkeit im Brick ist. Der Brick erhitzt sich auf dem Grill oder im Backofen stark. Verwende deshalb zur Handhabung unbedingt feuerfeste Handschuhe. Der Brick ist temperaturbeständig bis über 900°C.

Reinigung

Das Unterteil des Bricks ist innen glasiert und lässt sich dadurch einfach und schnell manuell oder in der Spülmaschine reinigen. Bei hartnäckigen Speiserückständen den Brick mit heißem Wasser und Weißweinessig behandeln. Den Brick ausreichend trocknen lassen und offen an einem luftigen Ort lagern.

IT: manuale di istruzioni

Per incominciare

Il Brick è un prodotto naturale, quindi con il Brick chiuso è possibile uno spazio massimo di 4 mm. Ruotando il coperchio di 180 gradi, la dimensione della fessura può essere ulteriormente ridotta.

Prima di utilizzare il Brick per la prima volta, pulirlo con acqua pulita e un po' di detersivo. Se si desidera cuocere a vapore il piatto, è sufficiente riempire il coperchio del Brick con acqua per almeno 15 minuti prima del riscaldamento, in modo che la ceramica possa assorbire l'acqua.

Quando si cucina

Il Brick può essere usato aperto o chiuso per cucinare, cuocere, cuocere al vapore, friggere e grigliare.

Assicuratevi che ci sia sempre abbastanza liquido nel Brick durante la cottura.

Il Brick si riscalda molto sulla griglia o in forno.

Utilizzare quindi guanti ignifughi per la manipolazione.

Il Brick è resistente alla temperatura fino a oltre 900°C.

Pulizia

La parte inferiore del Brick è vetrata all'interno e può quindi essere facilmente e rapidamente pulita manualmente o in lavastoviglie. Per residui di cibo ostinati, trattare il Brick con acqua calda e aceto di vino bianco. Lasciare asciugare a sufficienza il Brick e conservarlo all'aperto in un luogo ventilato.

FR: Mode d'emploi

Commencer

La Brick est un produit naturel, c'est pourquoi un jeu maximum de 4 mm est possible avec la brique fermée.

En tournant le couvercle de 180 degrés, la dimension de l'espace peut être encore réduite.

Avant d'utiliser la Brick pour la première fois, nettoyez-la avec de l'eau claire et un peu de détergent. Si vous voulez faire cuire votre plat à la vapeur, remplissez simplement le couvercle de la Brick avec de l'eau pendant au moins 15 minutes avant de chauffer, afin que la céramique puisse absorber l'eau.

En cuisinant

La Brick peut être utilisée ouverte ou fermée pour la cuisson, la cuisson au four, à la vapeur, la friture et le grillage.

Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la brique pendant la cuisson.

La Brick chauffe fortement sur le gril ou dans le four. Utilisez donc des gants ignifuges pour la manipulation. La Brick résiste à des températures allant jusqu'à plus de 900°C.

Nettoyage

La partie inférieure de la Brick est vitrifiée à l'intérieur et peut donc être nettoyée facilement et rapidement à la main ou au lave-vaisselle. Pour les résidus alimentaires tenaces, traitez la brique avec de l'eau chaude et du vinaigre de vin blanc. Laissez la Brick sécher suffisamment et l'entreposer dans un endroit aéré.

SP: Manual de instrucciones

Al principio

El Brick es un producto natural, por lo que es posible una separación máxima de 4 mm con el Brick cerrado. Girando la tapa 180 grados, se puede reducir aún más la dimensión del hueco.

Antes de usar el Brick por primera vez, límpielo con agua limpia y un poco de detergente. Si desea cocinar al vapor, simplemente llene la tapa del Brick con agua durante al menos 15 minutos antes de calentarlo, para que la cerámica pueda absorber el agua.

Al cocinar

El Brick se puede utilizar abierto o cerrado para cocinar, hornear, cocer al vapor, freír y asar.

Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido en el Brick durante la cocción.

El Brick se calienta mucho en la parrilla o en el horno.

Por lo tanto, utilice guantes ignífugos para la manipulación.

El Brick es resistente a temperaturas de hasta más de 900°C.

Limpieza

La parte inferior del Brick está acristalada por dentro y, por lo tanto, puede limpiarse fácil y rápidamente a mano o en el lavavajillas. En caso de residuos de comida persistentes, tratar el Brick con agua caliente y vinagre de vino blanco. Deje que el Brick se seque lo suficiente y guárdelo abierto en un lugar ventilado.

NL: Gebruiksaanwijzing

Om te starten

De steen is een natuurproduct, daarom is een maximale afstand van 4 mm mogelijk met de gesloten steen.

Door het deksel 180 graden te draaien, kan de spleet-afmeting verder worden verkleind.

Reinig de steen voor het eerste gebruik met helder water en een beetje afwasmiddel. Als u uw schaal wilt stomen, vult u eenvoudigweg het deksel van de Brick met water gedurende minstens 15 minuten voor het verwarmen, zodat het keramiek het water kan absorberen.

Tijdens het koken

De steen kan open of gesloten worden gebruikt om te koken, bakken, stomen, stomen, bakken, frituren en grillen.

Zorg ervoor dat er tijdens het koken altijd voldoende vloeistof in de steen zit.

De steen warmt zwaar op op de grill of in de oven.

Gebruik daarom brandwerende handschoenen voor het hanteren van de steen. De steen is bestand tegen temperaturen tot meer dan 900°C.

Reinigen

Het onderste deel van de Brick is aan de binnenkant geglaazuurd en kan daarom eenvoudig en snel met de hand of in de vaatwasser worden gereinigd. Voor hardnekkige etensresten, behandel de steen met heet water en witte wijnazijn. Laat de steen voldoende drogen en bewaar hem open op een lichte plaats.