

Handleiding Zuid-Afrikaanse Braai

Waarschuwing

Let op: De braai wordt zeer heet tijdens gebruik. Laat het toestel nooit onbeheerd achter en houd kinderen op veilige afstand.

Vorbereiding

- Controleer of de braai schoon is en vrij van as en resten van eerder gebruik. Verwijder deze indien nodig.
- Gebruik uitsluitend hout of houtskool als brandstof. Briketten of vloeibare aanmaakmiddelen zijn niet toegestaan.
- Zorg voor een emmer of vuurvaste plek om eventuele asresten veilig af te voeren na gebruik.



Aansteken van de braai

1. Leg een stapel aanmaakhout of houtskool in het vuurcompartiment.
2. Plaats aanmaakblokjes tussen het hout of de houtskool en steek deze aan.
3. Laat het vuur goed op gang komen met voldoende zuurstof. Blaas voorzichtig, of gebruik een blaasbalg indien nodig.
4. Wacht tot er een goed bed van hete kolen is ontstaan (meestal 30–45 minuten bij hout, iets korter bij houtskool).

Klaarmaken om te grillen

- Verspreid de hete kolen gelijkmatig onder het grillrooster.
- Voeg eventueel extra houtskool toe als u langer wilt grillen.

Koken op de braai

- Leg het vlees, de vis of de groenten pas op het rooster wanneer er een stabiel vuur is en voldoende hitte is opgebouwd.
- Laat de deksel open tijdens het grillen, of houd deze half gesloten voor hogere temperaturen.
- Gebruik een tang of hittebestendig gereedschap om het eten te keren. Verplaats voedsel naar koelere zones indien nodig.

Na gebruik

- Laat de kolen vanzelf uitbranden, of doof ze met zand (gebruik geen water).
- Verwijder het as pas wanneer de braai volledig is afgekoeld.
- Maak de braai schoon en verwijder alle etensresten.

Belangrijk

- Laat de braai nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand.
- Laat de braai schoon achter voor de volgende gast.

Extra tip

Op YouTube vindt u korte, praktische video's over het gebruik van de Zuid-Afrikaanse braai via het kanaal: [youtube.com/@Zuidafrikaansebraai](https://www.youtube.com/@Zuidafrikaansebraai)

User Manual – South African Braai

Warning

The braai becomes extremely hot during use. Never leave it unattended and keep children at a safe distance.

Preparation

- Make sure the braai is clean and free of ash or leftover residue from previous use. Remove if necessary.
- Only use wood or charcoal as fuel. Briquettes and liquid fire starters are not allowed.
- Have a bucket or fireproof container ready to safely dispose of ashes after use.



Lighting the braai

1. Place kindling wood or charcoal in the fire compartment.
2. Place firelighters between the wood or charcoal and ignite them.
3. Let the fire build up with enough airflow. Blow gently or use a bellows if needed.
4. Wait until a good layer of hot embers has formed (usually 30–45 minutes with wood, slightly less with charcoal).

Preparing to grill

- Spread the hot embers evenly under the grill rack.
- Add extra charcoal if you plan to grill for a longer period.

Cooking on the braai

- Only place meat, fish, or vegetables on the grill once the fire is stable and enough heat has built up.
- Keep the lid open while grilling, or half-closed to increase temperature.
- Use tongs or heat-resistant tools to turn food. Move food to cooler zones as needed.

After use

- Let the embers burn out naturally, or extinguish them with sand (not water).
- Only remove ash once the braai has completely cooled down.
- Clean the braai and remove any leftover food.

Important

- Never leave the braai unattended during use.
- Keep children and pets at a safe distance.
- Leave the braai clean for the next guest.

Extra tip

You can find short, practical videos on how to use a South African braai on YouTube:
[youtube.com/@Zuidafrikaansebraai](https://www.youtube.com/@Zuidafrikaansebraai)

Anleitung – Südafrikanischer Braai

Warnung

Achtung: Der Braai wird während der Nutzung sehr heiß. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt und halten Sie Kinder in sicherem Abstand.

Vorbereitung

- Überprüfen Sie, ob der Braai sauber und frei von Asche oder Rückständen früherer Nutzung ist. Entfernen Sie diese gegebenenfalls.
- Verwenden Sie ausschließlich Holz oder Holzkohle als Brennmaterial. Briketts und flüssige Anzündmittel sind nicht erlaubt.
- Halten Sie einen Eimer oder feuerfesten Behälter bereit, um Asche nach dem Grillen sicher zu entsorgen.

Anzünden des Braai

1. Stapeln Sie Anzündholz oder Holzkohle im Feuerbereich.
2. Platzieren Sie Anzündwürfel zwischen dem Holz oder der Kohle und zünden Sie diese an.
3. Lassen Sie das Feuer mit ausreichend Sauerstoff gut entfachen. Blasen Sie vorsichtig oder verwenden Sie bei Bedarf einen Blasebalg.
4. Warten Sie, bis sich eine gute Glutschicht gebildet hat (meist 30–45 Minuten bei Holz, etwas kürzer bei Holzkohle).

Vorbereitung zum Grillen

- Verteilen Sie die heißen Glut gleichmäßig unter dem Grillrost.
- Fügen Sie bei Bedarf zusätzliche Holzkohle hinzu, wenn Sie länger grillen möchten.

Grillen mit dem Braai

- Legen Sie Fleisch, Fisch oder Gemüse erst auf den Grill, wenn das Feuer stabil ist und ausreichend Hitze entstanden ist.
- Lassen Sie den Deckel während des Grillens geöffnet oder halb geschlossen, um die Temperatur zu erhöhen.
- Verwenden Sie Grillzangen oder hitzebeständiges Grillwerkzeug. Verschieben Sie das Grillgut bei Bedarf in kühlere Zonen.

Nach dem Gebrauch

- Lassen Sie die Glut von selbst erlöschen oder bedecken Sie sie mit Sand (kein Wasser verwenden).
- Entfernen Sie die Asche erst, wenn der Braai vollständig abgekühlt ist.
- Reinigen Sie den Braai und entfernen Sie Essensreste.

Wichtig

- Lassen Sie den Braai während der Nutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder und Haustiere auf Abstand.
- Hinterlassen Sie den Braai sauber für den nächsten Gast.
- Kurze, praktische Videos zur Nutzung des südafrikanischen Braai finden Sie auf YouTube unter: youtube.com/@Zuidafrikaansebraai