Update vom 15.7.25
Neu: Seite 7 und 8

ALLES, WAS DU WISSEN MUSST...

HEAT.me

Grill-Eat-Repeat :))

GRILL & CHILL Lunchbox

Herzlichen Glückwunsch zu deiner neuen GRILL & CHILL Lunchbox!

Ab sofort transportierst du nicht nur dein Essen von A nach B – du kannst es auch kühlen und unterwegs grillen! Der kompakte Grill im Lunchboxformat ermöglicht dir spontane BBQ-Momente, wo immer du gerade bist: am See, beim Camping, Wandern, auf dem Balkon oder unterwegs im Vanlife.

So leicht, handlich und schnell einsatzbereit war Grillen noch nie. Kein Aufbau nötig – einfach HEATRinge einlegen, anzünden, kurz warten – und schon kannst du losgrillen. 12 kleine HEATRinge liefern dir rund eine Stunde Grillvergnügen.

Trotz ihrer kompakten Größe bietet die GRILL & CHILL Lunchbox genug Grillfläche für Steaks, Würstchen, Gemüsespieße oder Halloumi – ideal für 1 bis 2 Personen.

Du hättest gerne mehr Grillfläche? Dann stell doch einfach zwei oder mehr Lunchboxen nebeneinander – fertig ist das gesellige BBQ, ganz ohne schweres Equipment.

Und das Beste: Nach dem Grillen setzt du den Deckel auf und transportierst die Box sicher und sauber nach Hause. Die Reinigung? Geht fix – mit einem Küchenschwamm oder im Geschirrspüler.

Übrigens: Die GRILL & CHILL Lunchbox ist auch eine praktische Brotdose und mit dem Kühlakku bleiben Snacks, Salate oder Sandwiches unterwegs angenehm frisch.

Das alles ist in der GRILL & CHILL Lunchbox enthalten



LUNCHBOX

Lunchbox und Grill in einem – aus hochwertigem 18/10 Edelstahl, mit 1800 ml Fassungsvermögen.



KOHLEGITTER

Wird in die Lunchbox eingelegt und bietet Platz für bis zu 12 HEATRinge.



GRILLGITTER

Die Grillfläche für alles, was du gerne grillst. Passgenau für die Lunchbox und aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl gefertigt.

4

Das ist in der Box



GRILLZANGE

Leichte, kompakte Zange zum sicheren Wenden deines Grillguts. Passt perfekt zur Größe der Lunchbox und liegt gut in der Hand.



COOL.me Gel Kühlakku

Ob Grillgut, Käsebrot, Salat, Joghurt oder gekochte Eier – der Kühlakku hält alles kühl und frisch, was du dabei hast.



2 Rollen HEATRinge

Schnellzündende, geruchsarme Kohle für deinen Mini-Grill - grillbereit in 5 Minuten.

So grillst du mit der GRILL & CHILL Lunchbox

Um loslegen zu können, benötigst du:

- GRILL & CHILL Lunchbox
- **HEATRinge (empfohlen: 12 Stück)**
- Grill- und Kohlegitter
- Feuerzeug oder Streichhölzer
- optional: Wasser, Sand, Grillmatte, Räucherchips, COOL.me Kühlakku

1. **Stelle die Box** auf einen ebenen, hitzeunempfindlichen Untergrund.

2. **Gib etwas Wasser oder Sand in die Lunchbox (etwa zu einem Drittel).**
   Das Befüllen mit Wasser oder Sand ist optional, hat einen großen Vorteil: Die Lunchbox bleibt weitgehend sauber, da Fett und Marinade im Wasser oder Sand landen, statt am Boden festzubrennen. Das macht die Reinigung hinterher viel einfacher.

3. **Lege das Kohlegitter ein** und verteile 12 HEATRinge gleichmäßig darauf.
   WICHTIG: Alle Ringe müssen sich berühren, damit sie sich gegenseitig entzünden können. Achte außerdem darauf, dass die HEATRinge etwas Abstand zum Wasser/Sand haben.

4. **Zünde die HEATRinge an -** am besten die 4 äußeren Ringe, dann geht es schneller.

5. **Setze das Grillgitter ein** und warte, bis die Kohle gleichmäßig mit einer weißen Ascheschicht überzogen ist. Das dauert 5 Minuten.

6. **Lege dein Grillgut auf.**
   Fleisch, vegane Grillalternativen, Gemüse, Fisch, kleine Folienkartoffeln, Maiskolben, Grillkäse oder was immer du gerne grillen möchtest.

Tipp: Du willst rücksichtsvoll grillen – z. B. im Park oder an Orten, wo starker Grillgeruch stören könnte?
Dann verwende eine Grillmatte. Schneide eine handelsübliche Grillmatte auf 13 × 16 cm zu. Lege sie direkt auf das Grillgitter und platziere darauf dein Grillgut.

Vorteil: So tropft kein Fett oder Marinade auf die Kohleringe. Dadurch entsteht deutlich weniger Rauch und Grillgeruch – nur der Duft deines Grillguts liegt dann in der Luft.

Tipp: Gib' für ein besonderes Rauchholzaroma einfach ein paar Räucherchips auf die HEATRinge. Lege die Chips vorher in Whisky oder Rotwein ein - so wird dein Grillgut noch aromatischer.

Positionierung des Grill- und Kohlegitters für deine Lieblingsgerichte:

Dein Grill- und das Kohlegitter haben einen umlaufenden Rand, auf dem die Gitterstäbe aufgeschweißt sind. Je nachdem, wie du diese einlegst, variiert der Abstand zur Kohle. Das macht es ganz einfach, die perfekte Hitze für dein Grillgut einzustellen!

Für intensive Hitze & schnelles Garen (ca. 8-9 mm Abstand)

Wähl diese Einstellung für Steaks (Rumpsteak, Rindersteak), Würstchen (Bratwurst, Bockwurst etc.), Cevapcici, Burger und für Grillkäse, wenn du ihn schnell und knusprig magst.

So geht's: Lege das Kohlegitter mit den Stäben nach oben ein (der umlaufende Rand zeigt nach unten).

Lege anschließend den Grillrost mit den Stäben nach unten ein (der umlaufende Rand zeigt nach oben). Diese Position bringt dein Grillgut näher an die glühenden HEATRinge für eine scharfe Kruste und kurze Garzeiten.

Für mittlere Hitze & schonendes Garen (ca. 18 mm Abstand)

Diese Position ist ideal für Hähnchen (insbesondere Chicken Wings), Schweinesteak, Rippchen, Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Pilze), Maiskolben, Kartoffeln und für Grillkäse, wenn du ihn sanfter garen möchtest.

So geht's: Lege das Kohlegitter mit den Stäben nach unten ein (der umlaufende Rand zeigt nach oben).

Lege anschließend den Grillrost mit den Stäben nach oben ein (der umlaufende Rand zeigt nach unten). So schaffst du mehr Abstand zwischen Grillgut und Kohle, was eine gleichmäßigere und kontrolliertere Hitzeverteilung für längere Garzeiten ermöglicht.

Extra-Tipp für Kaffeeliebhaber:
Dein Espresso auf dem Grill: Für den perfekten Espresso in deiner italienischen Espressokanne auf dem Grill lege das Kohlegitter wie bei der 18mm-Variante ein (Stäbe nach unten). Platziere dann sechs HEATRinge, jeweils zweierweise gestapelt (drei Stapel), direkt unter die Espressokanne. Das sorgt für die ideale Hitze – so gelingt dein Espresso auch unter freiem Himmel hervorragend!

So kühlst du deine Speisen & Getränke

Die GRILL & CHILL Lunchbox eignet sich nicht nur zum Grillen – mit dem beiliegenden Kühlakku wird sie auch zur mobilen Kühlbox, die dein Grillgut vor dem Grillen frisch hält.

1. Lege alles, was du kühlen möchtest, in die Lunchbox.
2. Lege anschließend den Kühlakku mit den Aussparungen nach oben auf das Grillgitter.
3. Setze den Deckel auf und verschließe die Box.

Hinweis: Der Kühlakku wurde passgenau entwickelt und passt perfekt in die Deckelform. Da er dort nur locker sitzt (nicht festgeklemmt wird), ist es am einfachsten, ihn erst auf das Grillgitter zu legen und dann den Deckel aufzusetzen.

Dadurch, dass der Kühlakku auf dem Grillgitter aufliegt, kommt er nicht in direkten Kontakt mit dem Kühlgut. Da kalte Luft grundsätzlich von oben nach unten sinkt, ist diese Platzierung die perfekte Lösung, um eine gleichmäßige und effektive Kühlung zu garantieren und Gefrierbrand zu vermeiden.

Das kannst du kühlen: Fleisch oder Fisch vor dem Grillen – besonders bei Hitze wichtig zur Vermeidung von Keimbelastung. Getränkedosen (Slimcans), empfindliche Lebensmittel wie Salate, Joghurt, Quarkspeisen & andere Milchprodukte, gekochte Eier, Käse-, Wurst- oder Thunfisch-Sandwiches.

Grillspaß vorbei - und jetzt?

Hebe das Kohlegitter an und lass die Glutreste in das Wasser am Boden fallen – so löschst du sie sicher ab. Bei Bedarf einfach noch etwas Wasser nachgießen.

Achtung: Dabei entsteht heißer Dampf! Halte Abstand, damit du dich nicht verbrühst.

Setze den Deckel auf und nutze die praktischen Klapphenkel für den bequemen Transport nach Hause.

Hinweis:
Du musst nicht warten, bis alle HEATRinge abgebrannt sind – sie lassen sich jederzeit mit Wasser ablöschen.
Die GRILL & CHILL Lunchbox ist auslaufsicher und ermöglicht den sicheren Transport samt Inhalt nach Hause.

Wohin mit der Asche?

Die Asche lässt sich zuhause über den Hausmüll entsorgen oder als natürlicher Dünger für Balkon- und Gartenpflanzen verwenden. Auch eine Entsorgung in der Natur ist unbedenklich – vorausgesetzt, die HEATRinge sind vollständig gelöscht und du lässt keine Verpackungsreste zurück.

Hinweise zur Auslaufsicherheit

Deine GRILL & CHILL Lunchbox ist mit einer Silikondichtung ausgestattet, um ein Auslaufen zu verhindern. Für maximale Dichtheit, beachte bitte folgendes:

1. **Fülle sie nicht bis zum Rand** – lass etwas Platz bis zum Deckel.
2. **Der Deckel sollte gut aufliegen** – Überprüfe, ob der Dichtungsring richtig sitzt.
3. **Entlüfte die Box vor dem Schließen** - So geht's:
   Drücke den Deckel leicht an, während das Ventil geöffnet ist. Drücke so, dass der Deckel sich ein wenig "ansaugt". Schließe dann Ventil und Verschlüsse der Brotdose.
4. **Halte die Lunchbox bei Suppen sicherheitshalber waagrecht, während du sie transportierst.**

Bitte beachte: 100 % Auslaufschutz kann bei starken Erschütterungen nicht garantiert werden. Für sehr flüssige Speisen wie Suppen besteht ein minimales Risiko.

Lies diese Hinweise sorgfältig, bevor du deine GRILL & CHILL Lunchbox verwendest

- Grille nur im Freien – niemals in geschlossenen Räumen, Zelten, Autos, Camper.
- Stelle die Box auf eine ebenen, hitzebeständigen Untergrund.
- Halte Kinder und Tiere von der Lunchbox fern, solange du grillst.
- Verwende keine Grillanzünder, Brennpasten oder andere Brandbeschleuniger.
- Um die Box beim Grillen zu versetzen, nutze die Verschlussclips zum Anheben.
- Vermeide es, dich beim Löschen der Glut über die Box zu beugen (Heißer Dampf).
- Lege keine entflammbaren Materialien auf das Grillgitter.
- Stelle die heiße Box NICHT in Taschen, Rucksäcke oder auf empfindliche Oberflächen.
- Atme Rauch nicht direkt ein.

VERBRENNUNGSGEFAHR: Die Grillbox kann sehr heiß werden. Berühre sie während oder kurz nach dem Grillen nicht mit bloßen Händen. Wenn du die heiße Grillbox bewegen möchtest, dann hebe sie an den beiden Verschlussclips an.

Sonstige Hinweise

- Schütte heiße Kohle niemals auf trockenen Boden – lösche sie vorher immer mit Wasser ab. Entsorge keine heißen Reste im Müll – warte, bis alles abgekühlt ist.
- Halte dich an lokale Vorschriften – grill nicht in verbotenen Zonen.
- Bewahre die HEATRinge kühl und trocken auf.
- Schütze die HEATRinge vor Nässe und Feuchtigkeit, ansonsten zünden sie nicht.
- Schließe nie den Deckel der Grillbox, wenn noch heiße Asche in der Box ist. Die Silikondichtung im Deckel ist nicht für die hohe Grillhitze ausgelegt.

COOL.me Kühlakku

- Reinige ausgelaufene Stellen gründlich mit Wasser und Seife.
- Entsorge auslaufende Akkus sofort, vermeide Hautkontakt mit dem Kühlgel.
- Lass Kinder nicht mit Kühlakkus spielen – Verschluckungs- und Verletzungsgefahr!
- Lagere den Kühlakku trocken und frostfrei, wenn du ihn länger nicht verwendest.
- Entsorge beschädigte oder ausgelaufene Kühlakkus umweltgerecht über den Restmüll.

Ist noch irgendwas unklar? Hier findest du Video-Anleitungen in verschiedenen Sprachen: https://heatncool.me/anleitungen/

So reinigst du die GRILL- BOX

Die GRILL & CHILL Lunchbox und ihr Zubehör (Grillgitter, Grillzange) sind spülmaschinenfest und können daher problemlos in den Geschirrspüler gegeben werden.

Hinweis: *Verwende möglichst den oberen Geschirrkorb, damit deine Lunchbox im Geschirrspüler so schonend wie möglich gereinigt wird*.

Tipp: Wenn du vor dem Grillen die Box mit Wasser, Sand oder Erde füllst und/oder eine Grillmatte verwendest, ist die Reinigung super einfach. Die Box bleibt dadurch frei von eingebrannten Fett- und Marinadeflecken.

Kohle- und Grillgitter
Die beiden Gitter sind ebenfalls aus Edelstahl und dürfen im Geschirrspüler gereinigt werden. Hartnäckige Verkrustungen entfernst du ganz einfach mithilfe eines Edelstahlschwämmchens.

Übrigens: Das Kohlegitter verfärbt sich nach dem Anheizen bräunlich-bunt. Das ist bei hochwertigem Edelstahl normal und lässt sich auch nicht wegputzen.

COOL.me Kühlakku
Wasser und Spülmittel - mehr brauchst du nicht.

Entsorgungshinweise

Grill-Lunchbox, Kohle- & Grillgitter sowie die Grillzange sind aus rostfreiem Edelstahl und können vollständig recycelt werden.
Informiere dich über die genauen Entsorgungsbestimmungen in deiner Region.

HEATRinge

- Lösche die HEATRinge nach dem Grillen mit Wasser ab oder lass sie vollständig abbrennen und abkühlen.
- Gib keine heiße Asche in den Müll – warte, bis alles vollständig abgekühlt ist.
- Erkaltete Asche kannst du im Hausmüll oder im Garten entsorgen.
- Die Asche kann als natürlicher Dünger für Balkon- oder Gartenpflanzen verwendet werden.
- Lass keine heißen Rückstände in der Natur zurück – vermeide Brandgefahr und achte auf Umweltverträglichkeit.

COOL.me Kühlakku

Kühlakku bitte nicht im Hausmüll entsorgen. Stattdessen gib ihn bei einer geeigneten Sammelstelle für Kunststoff- oder Haushaltsabfälle ab – je nach kommunaler Regelung.

Hunger auf mehr Unabhängigkeit?

Du liebst die Freiheit, unterwegs zu grillen und deine Drinks kühl zu halten? Perfekt. Aber was, wenn du dir auch ein warmes Essen zubereiten könntest, egal wo du bist?

Nie wieder kalte Brote, wenn du eigentlich was Warmes willst!
Ob Reste vom Vortag, dein vorbereitetes Meal Prep oder das fertige Gericht aus dem Supermarkt-Kühlregal - wäre es nicht toll, alles einfach und bequem aufzuwärmen, auch wenn kein Herd oder Mikrowelle zur Verfügung steht?

Wie das geht?

Ganz einfach...mit dem **Lunchbox Kit**!

Mit dem Lunchbox Kit machst du deine GRILL & CHILL Lunchbox zum echten Alleskönner. Jetzt kannst du nicht nur grillen und kühlen, sondern dir Suppen, Currys, Pasta und all deine anderen Lieblingsgerichte überall und wann immer du willst **warm** machen.

Ohne Steckdose. Ohne Gas. Ohne Feuer. Ohne Kompromisse.

HEAT.me

Erhitzen

So schnell erwärmst du dein Essen:

15 Minuten: Für heiße Suppen oder Getränke (erreichen ca. 70° C).
30 Minuten: Für Pasta- & Reisgerichte, Currys oder Eintöpfe (erreichen ca. 65° C).

Bereit für das ultimative Freiheitsgefühl?

Erweitere jetzt deine Möglichkeiten. Hole dir dein Lunchbox Kit und mache dich unabhängig von Restaurants, Kantinen und Lieferdiensten!



Scanne den QR-Code für dein persönliches Angebot.

Für detaillierte Anweisungen und ein Erklärvideo scanne den QR-Code.

For detailed instructions and a how-to-use video, scan the QR code.

Para obtener instrucciones detalladas y un video explicativo, escanea el código QR.

للحصول على تعليمات مفصلة وفيديو كيفية الاستخدام، امسح رمز الاستجابة السريعة.

Pour des instructions détaillées et une vidéo explicative, scannez le code QR.

詳細な使用説明書と使い方動画は、QRコードをスキャンしてください。

Для детальних інструкцій та відео з поясненням відскануйте QR-код.

HEAT.me

ZNEX Deutschland GmbH & Co. KG | Muenchhofstr. 12 | 79106 Freiburg | Germany
Kontakt: hello@heatncool.me oder hello@znex.de | www.heatncool.me