



Material

	1x Specksteinplatte	317x155x20	125 01 001
Gestell	Chromstahlgestell	Ø 6 verschweisst	125 01 009
Untersatz	1x Ulme	450x210x25	125 01 005
Schaber	2x Ulme	450x45x5	125 01 007
Zubehör für den Gebrauch	2x Sicherheitsbrenner		125 01 010
	1x Sicherheitsbrennpaste		125 01 012

Du brauchst zudem:

Baumwolllappen	Universal-Hartöl
Schleifpapier (120, 150, 180)	Schleifklotz
Bohrer Ø 6, 6.5mm	Handhobel
Säge, Stichsäge oder Dekupiersäge	

Arbeitsablauf

Untersatz

1. Löcher zum Einstecken der Chromstahlfüße auf das Brett zeichnen: Masse vom gelöteten Gestell übernehmen. Vorstechen und mit Ø 6mm 13 mm tief vorbohren. Probieren, wie das Gestell in die Bohrungen passt, eventuell mit einem Bohrer Ø 6.5mm, ausbohren, um das Einstecken zu erleichtern.
2. Die Unterseite des Untersatzes kann die Funktion eines Fleischbrettes übernehmen (Grillgut oder braten schneiden). Für diese Zwecke ist es eventuell sinnvoll, eine Saftrille zu schnitzen.

3. Den Rand und die Griffkanten des Untersatzes so gestalten, dass man das Brett als Grilluntersatz oder als Fleischbrett verwenden kann. Schrägungen und Rundungen mit Putzhobel von beiden Seiten her hobeln (Ausriss vermeiden) und mit der Feile nachrunden.
4. Ganzes Brett zuerst mit Körnung 120 schleifen, dann mit Körnung 150 nachbearbeiten und zum Schluss den Feinschliff mit Körnung 180 vornehmen. Staubfreies Werkstück mit Universal-Hartöl behandeln. Dazu mit einem Baumwolllappen das Öl grosszügig auftragen und nach ca. 20 Minuten mit einem trockenem Baumwolllappen das überschüssige Öl abziehen und Oberflächen polieren.

Schaber

1. Funktionen analysieren (greifen, schaben). Form aus Plan übernehmen oder selbst entwerfen, aufzeichnen.
2. Aussägen, feilen bis 150 schleifen.
3. Ebenfalls mit Universal-Hartöl behandeln (siehe Untersatz, Punkt 4).

Speckstein

1. Die Specksteinplatte kommt im Rohzustand. Diese darf bei Bedarf gerne nachbearbeitet werden (Kanten und Flächen schleifen, polieren etc.).

Der Speckstein-Tischgrill ist fertig. Viel Spass!