



## Material

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

Du brauchst zudem:

Baumwolllappen	Schleifpapier (120, 150, 180)
Schleifklotz	Universal-Hartöl

## Arbeitsablauf

### Untersatz

1. 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. Mit Schleifpapier schleifen (150, 180).
2. Ebenfalls mit Universal-Hartöl behandeln (siehe Untersatz, Punkt 1).

### 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!**