
Grillplattenanleitung & Pflege

- Unsere Grillplatten sind von Hand gegossene Einzelstücke und haben deshalb in Form und Aussehen unterschiedlichen Charakter.
- Auch leichte Vertiefungen und Unebenheiten sind normal und beeinträchtigen die Grilleigenschaften in keinsten Weise!

Vor dem ersten Gebrauch:

Entfernen sie das Verpackungsmaterial und eventuell vorhandene Aufkleber.

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie Ihre neue Grillplatte mit handelsüblichem Spülmittel und warmen Wasser reinigen, heiß abspülen, abtrocknen.

Bitte verwenden Sie nur hoch erhitzbare Speiseöle und Fette.



Achtung:

Die Grillplatte niemals überhitzen (z. B. ohne Inhalt), da es sonst zur Beschädigung der Grillplatte und der Kochzone kommen kann!

darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochgutes niemals vollständig verdampft.

Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett. Lassen Sie die heiße Grillplatte nicht unbeaufsichtigt. Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser. Nehmen Sie eine Decke oder einen Feuerlöscher.

Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von der heißen Grillplatte.

Hinweise:

Um eine maximale Heizeffizienz und Kochvergnügen zu erzielen, sollte die Größe der Grillplattenunterseite immer ungefähr dem Durchmesser der Heizfläche Ihrer Hitzequelle entsprechen. Damit vermeiden Sie Schäden durch Überhitzung an den Seitenwänden der Produkte bzw. den Haltegriffen.

Wie Gusseisen Grillplatte einbrennen?

Beim Gussplatte Einbrennen gehst du im Grunde wie bei den Gussrosten vor: Gusseisen Grillplatte zuerst mit Grillbürste und lauwarmen Wasser reinigen, gut trocknen lassen, dann mit einem geeigneten Öl einpinseln und auf dem Grill ca. 20 Minuten bei 200 bis 250 °C einbrennen.

Gussplatte einbrennen Schritt für Schritt:

1. **Reinigen:** Zunächst reinigst du die Gussplatte gründlich mit einer Messingbürste. Danach kannst du sie mit lauwarmem Wasser (ohne Spülmittel) nochmals abspülen um letzte Reste von Verunreinigungen zu entfernen.
2. **Trocknen:** Die Gussplatte gut trocknen lassen.
3. **Einölen:** Nachdem die Gussplatte vollständig getrocknet ist, kommt auch hier wieder ein geeignetes Öl zum Einsatz. Pinsele die Grillplatte von allen Seiten gründlich mit dem Öl ein und achte darauf, dass du überschüssiges Öl mit einem Küchentuch wieder abnimmst. So erhältst du später ein besonders gleichmäßiges Ergebnis.
4. **Einbrennen:** Nach dem Ölen wir die Grillplatte auf dem Grill eingebrannt. Lege sie bei einer Temperatur zwischen ca. 200°C – 250 °C in den Grill und schließe den Deckel. Sobald die Platte ordentlich anfängt zu rauchen ist der Einbrennvorgang gestartet. Warte so lange bis kein Rauch mehr zu sehen ist und lasse die Gussplatte ca. 20 Min. einbrennen.
5. **Ggf. wiederholen:** Den Vorgang kannst du nachdem die Grillplatte abgekühlt ist noch einmal wiederholen. Je öfter die Gussplatte eingebrannt wird, umso stärker entwickelt sich die schützende Patina. Auch hier ist der Antihaft-Effekt ein besonderer Vorteil beim Grillen.

Grillplattenreinigung

Nach Gebrauch die Grillplatte mit einem Küchentuch abreiben und wenn notwendig (falls Ihnen mal etwas eingebrannt ist) auf die Grillplatte etwas Wasser geben und gleich nach der Zubereitung aufkochen. Somit löst sich der eingebrannte Schmutz.

Bei noch vorhandenen eingebrannten Stellen diese mit normalen Topfreinigern aus Edelstahl (ohne Spülmittelzusatz) durch leichtes Reiben entfernen, oder in kaltem Zustand mit der Drahtbürste eingebrannte Stellen entfernen.

Je dunkler und grauer die Grillplatte wird, desto besser werden Ihre Brateigenschaften! Durch häufiges Benutzen wird die Grillplatte immer besser.

Nach Gebrauch die Gussplatte immer trocken reiben und mit etwas Speiseöl einölen und danach an einer trockenen Stelle aufbewahren, so werden Sie sehr lange Freude an Ihrer Grillplatte haben.

Die Grillplatte bitte immer nur mit Wasser reinigen und **kein Spülmittel** verwenden, damit die natürliche Ölschicht erhalten bleibt.

Tipps zum Kochen und Braten:

Vor dem Erhitzen der Grillplatte immer zuerst etwas Fett in die kalte, leere Grillplatte geben und dann erst erhitzen.

Die Energie der Hitzequelle rechtzeitig zurückschalten, kurz bevor das Fett zu rauchen beginnt. Dann erst das Bratgut in die Grillplatte legen.

Schalten Sie die Energiezufuhr rechtzeitig zurück und nutzen Sie die Speicherwärme des extrastarken Energiesparbodens.