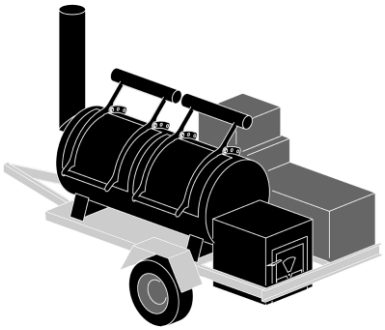
BBQ-Schmiede

Event-Catering • Grillbau • Vermietung



Bedienungsanleitung Griddle-Plate

Vor dem ersten Gebrauch:

Die Griddle-Plate besteht aus unbehandeltem Stahl. Dieser muss vor dem ersten Gebrauch gereinigt und eingebrannt werden.
Mit einem Küchenschwamm und Wasser mit Spülmittel die Oberfläche von Produktionsresten säubern.

Wichtig: Zukünftig sollte die Platte nur noch mit klarem Wasser gereinigt werden. Auf keinen Fall mit Spülmittel!

Nach dem Säubern die Platte abtrocknen und auf dem Grill einbrennen. Hierzu Kohle oder Briketts flächig im Grill zum Glühen bringen und die Platte auf den Grill aufsetzen. Nun Sonnenblumenöl auf die Platte geben und mit einem Tuch oder Küchenrolle verteilen. Diesen Vorgang einige Male wiederholen bis die Platte eine schöne schwarze Farbe bekommen hat.
Die Griddle-Plate ist nun einsatzbereit.

Die Bande aus Edelstahl muss nicht eingebrannt werden und kann nach Entfernen der Schutzfolie sofort benutzt werden.

Betrieb:

Die Griddle-Plate eignet sich zum schnellen und heißen Anbraten von Speck, Gemüse, Hackfleisch, Fleisch, Eiern, Pancakes, etc.
Wenn man auf der gesamten Fläche gleichmäßig grillen möchte, muss die glühende Kohle auf dem gesamten Kohlerost verteilt werden.
Wenn man auf nur einer Seite scharf anbraten will und auf der anderen Seite etwas gemäßigtere Temperaturen zum langsamen Garziehen haben möchte, darf man maximal auf dem halben Kohlerost Kohle ausbreiten.

Nachdem nun die Kohle bereitet ist wird die Griddle-Plate mittig auf den Grill aufgesetzt. Die drei Füße an der Unterseite der Platte setzen sich hierbei auf den Rand des Kugelgrills. Es ist darauf zu achten dass alle drei Füße auf dem Rand aufsitzen und somit umlaufend ein Spalt zwischen Platte und Grill vorhanden ist.
Nach ca. 5-15 Minuten Aufwärmzeit (Bei Gasgrills je nach Leistung bis 20 Minuten) kann die Griddle-Plate benutzt werden.

Nach dem Gebrauch:

Die Griddle-Plate besteht aus unbehandeltem Stahl und kann somit bei Witterungseinflüssen rosten.
Zur Vermeidung von Rost ist die Platte nach dem Gebrauch mit einer dünnen Schicht Öl einzureiben sowie trocken und vor Witterung geschützt zu lagern.
Sollte die Platte doch einmal Rost angesetzt haben, so kann dieser mit Schleifpapier abgeschliffen werden. Im Anschluss ist die Schleifstelle wie oben beschrieben erneut einzubrennen.

!!! Achtung !!!

Der Betrieb des Kugelgrills bei hohen Temperaturen kann zu Schäden an Anbauteilen aus Kunststoff führen.
Während dem Betrieb ist es ratsam geeignete Schutzhandschuhe gegen Wärmebelastung zu tragen um Verbrennungen vorzubeugen.
Wir übernehmen keinerlei Haftung für Verletzungen oder Beschädigungen die aus unsachgemäßem Gebrauch oder durch Nichtbeachtung dieser Anleitung entstanden sind.

BBQ-Schmiede
Inh. Stefan Preußer
Am Kloßrain 6
65597 Hünfelden
www.bbq-schmiede.de
info@bbq-schmiede.de