

Heute hält Dein Grillring von «LAFÖ» Einzug und wird bestimmt für viele gemütliche Stunden sorgen!

Hier einige Tipps zur Pflege und Handhabung:



Entfache das Feuer:

Vielleicht weisst du bereits Bescheid, dann kannst du diesen Abschnitt gerne überspringen.

Ein Feuer sollte idealerweise von oben angezündet werden. (Abbrand) Dadurch entsteht weniger Rauch.

Vorgehen:

Zuerst legst Du die grossen Holzscheite in den Feuerraum. Am besten drei Scheite mit einem Abstand nebeneinander. Dann weitere kreuzweise darauf. So legst Du mehrere lockere Lagen übereinander. Dabei sollten die Holzscheite nach oben immer feiner werden. Dazwischen legst Du einige Knäuel «Anzündwolle». Diese zündest Du nun an.

Falls dein Feuer mal zu stark rauchen sollte, kannst Du feines Holz (am besten Tannenholz) nachlegen. Dies fördert die Flammen, welche den Rauch verbrennen.

Damit Du auf deinem Grillring die unterschiedlichen Temperaturzonen nutzen kannst, sollte das Holz nicht unter den Rand geschoben werden. Dadurch wird der Ring gleichmässig heiss. Mit dem Grillieren kannst du etwa nach einer halbestunde beginnen. Je nach Feuerstärke etwas später.

Pflege:

Die beste Pflege für deinen Grillring ist die regelmässige Nutzung. Nachdem Dein Ring genügend heiss ist, befreist Du die Grillfläche mit dem Reinigungsbesen, dem Spachtel und Haushaltspapier (Achtung Finger nicht verbrennen) von Asche und anderen Rückständen. Dann wird die Grillfläche mit deinem bevorzugten Speiseöl eingeeilt und der Grillspass kann beginnen. Während des Gebrauchs können gröbere Rückstände problemlos mit dem Spachtel entfernt werden. Je nach Lebensmittel, welche Du auf deinem Grillring zubereitest, musst Du evtl. etwas Öl dazugeben. Hartnäckige Verkrustungen können mit kaltem Wasser, welches Du auf die betroffene Stelle giesst, entfernt werden. Anschliessend mit dem Spachtel gut reinigen.

Die Schlussreinigung ist äusserst einfach. Diese solltest Du machen, solange der Ring noch warm ist. Die Rückstände erst mit dem Spachtel entfernen und dann mit dem Reinigungsbesen gründlich nachbürsten. Zum Schluss wird wieder eine dünne Schicht Speiseöl auftragen. Dein Grillring ist wieder bereit für den nächsten Einsatz.

Ein weiterer Reinigungstipp mit hervorragendem Ergebnis ist die Verwendung von Salz. Der Grillring wird dabei stark erhitzt. Anschliessend wird die gesamte Grillfläche dünn mit (Koch-) Salz bedeckt. Nun wird intensiv weitergefeuert, bis das Salz braun geworden ist. Anschliessend abbürsten, ölen. Dein Grillring ist wie neu.

Flugrost:

Falls Du deinen Grillring nur wenig nutzen konntest, kann es sein, dass er Flugrost aufweist. Dies ist jedoch kein Grund zur Besorgnis.

Als Erstes kannst Du die Grillplatte mit einem trockenen 'Küchen'-Scotch abreiben. Dabei solltest die Grillplatte jedoch nie blank polieren!! (Ein blanker Grillring rostet viel schneller.) Anschliessend ölst Du die kalte Platte gut ein und machst ein ordentliches Feuer. Dabei kannst Du gerne zwischendurch nach ölen.

Wenn der Grillring einige Monate in regelmässigem Gebrauch war, ist die Platte so gut eingebrannt, dass sich der Rost nicht mehr blicken lässt.

Wichtiger Hinweis:

Das Wichtigste beim Gebrauch des Grillrings ist der Mut zu experimentieren! Lass dich nicht ärgern, wenn zu Anfang nicht alles funktioniert. Arbeite bewusst mit den Temperaturzonen (Innenrand etwa 80° bis 100° heisser als Aussenrand). Lege Stücke die fertig sind zum Warmhalten auf den Aussenrand, damit du nicht gestresst wirst.

Für weitere Tipps und Auskünfte stehen wir dir sehr gerne zur Verfügung. Und natürlich ist auch der Besuch unserer Grillkurse mit dem Grillring eine Bereicherung.