

Grillplatte einbrennen - So wird's gemacht:

Sie benötigen:

Heisses Wasser und Schwamm, Spülmittel und Speiseöl. Dieses sollte warmgepresst sein. (Erdnussöl eignet sich am besten)

So wird's gemacht:

Reinigen Sie die Platte gründlich mit Waschmittel und trocknen sie diese anschliessend gut ab.

Nun tragen Sie einen dünnen Ölfilm auf. Am besten verwenden Sie dafür Haushaltspapier. Entfachen Sie nun ein Feuer, damit die Platte richtig heiss werden kann. Ist die Platte heiss genug, beginnt das Öl zu verdampfen, resp. brennt ab. Reiben Sie die Platte während diesem Vorgang immer wieder mit Öl ein. Natürlich darf während diesem Vorgang bereits grilliert werden. Nun wird die Platte allmählich schwarz. Das heisst, das Öl brennt sich in die Platte ein und schützt so vor Rost. Ist die Platte regelmässig braun-schwarz, ist sie fertig eingebrannt. Dies kann mehrere Stunden dauern!

Nachdem die Platte etwas abgekühlt ist, nochmals gründlich mit Öl einreiben.

ACHTUNG: Sollte dieser Vorgang nicht wie beschrieben ausgeführt werden, besteht die Gefahr, dass die Grillplatte Rost ansetzen kann.

Pflege:

Die Platte sollte nach jedem Grillieren mit einem Spachtel gereinigt und anschliessend mit Speiseöl eingerieben werden. So ist sie gut gegen Wettereinflüsse geschützt.

Im Laufe der Jahre wird die Feuerschale ihr Aussehen laufend verändern. Je mehr der Grillring genutzt wird, desto schöner wird dieser.

gartenfeuer.ch wünscht Ihnen viel Freude und erholsame, gemütliche Stunden mit Ihrem Grillring!

