



BURNHARD

LET IT
BURN

STARTER GUIDE

VERPASSE GUSSPLATTE ODER GUSSROSTEN EINE ORDENTLICHE PATINA

- Gussplatte/Gussroste gründlich mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem rauen Topfschwamm vorreinigen.
- Alle Seiten gründlich schrubben (auch zwischen den Gussstreben), um Rückstände der Produktion zu entfernen. Platte/Roste gründlich mit heißem Wasser abspülen.
- Nasse Platte/Roste im geschlossenen Grill bei niedriger Hitze durchtrocknen lassen.
- Platte/Roste sorgfältig mit einer dünnen Schicht Öl einpinseln. Nimm dazu ein Öl mit einem hohen Rauchpunkt wie Erdnuss- oder Leinöl.
- Eingölte Platte/Roste in deinen Grill legen und alle Brenner im Grillraum auf volle Pule stellen (Infrarot-Keramikbrenner auf kleinster Flamme). Ca. 45 Minuten einbrennen. Für eine extra robuste Patina wiederhole das Einölen und Einbrennen noch 1-3 Mal.

EXTRA TIPP

Verbinde den letzten Schritt des Einbrennens mit dem ersten Ausbrennen deines neuen Grills. So sparst du Zeit und Gas.

DIE RICHTIGE PFLEGE

Pflege deine Gussplatte/Gussroste für eine langlebige Patina und Anti-Haft-Wirkung:

- Nach jedem Grillgelage: Deckel schließen, alle Brenner im Grillraum auf volle Pule drehen und Platte/Roste 15-30 Minuten ausbrennen lassen.
- Deckel öffnen und Reste an Platte/Rosten mit einer Grillbürste aus Edelstahl abschrubben.
- Trockenen Schwamm mit Erdnuss- oder Leinöl beträufeln und erkaltete Platte/Roste von beiden Seiten einreiben.

EXTRA TIPP

Die dünne Ölschicht schützt deine Roste zusätzlich vor Witterung. Darüber hinaus „frischt“ die Öl-Schutzschicht die bestehende Patina beim nächsten Vorheizen des Grills auf.

GIVE YOUR CAST IRON PLATE AND GRATES A PROPER PATINA

- Clean your cast iron plate/grate with hot water, mild dishwashing detergent and a pot sponge.
- Scrub all sides of the plate/grate (also between the casting struts) to remove production residues. Rinse grates/plate with hot water to erase detergent residues.
- Allow wet grates/plate to dry completely in the closed grill at a low temperature.
- Brush grates/plate thoroughly with a thin layer of peanut or linseed oil.
- Place oiled grates/plate in your grill and set all burners on high (infrared ceramic burner on low). Season for approx. 45 minutes. For an extra robust patina repeat the oiling and seasoning 1-3 times.

EXTRA TIP

Combine the last step of seasoning with first-time-heating your new grill. This saves you time and gas.

CARE TIPS

Care for your cast iron plates/grates for a long-lasting patina and anti-stick effect

- After every barbecue: Close the lid, turn all burners to full power and let the plates/grates season for 20 minutes.
- Open the lid and scrub off any leftovers on plates/grates with a stainless steel barbecue brush.
- Drizzle dry sponge with peanut or linseed oil and rub in cold plates/grates.

EXTRA TIP

The thin oil protective layer additionally preserves your clean grates from the elements. In addition, the oil layer preserves the existing patina the next time you preheat your grill.

GEEF JE GIETIJZEREN PLAAT OF ROOSTERS DE JUISTE PATINA

- Reinig de gietijzeren plaat/roosters eerst grondig met heet water, een mild schoonmaakmiddel en een ruwe panspons.
- Schrob alle zijden (ook tussen de gietijzeren steunpoten) grondig schoon om etensresten te verwijderen. De gietijzeren plaat/roosters grondig met heet water afspoelen.
- De natte plaat/rooster in de gesloten grill goed laten drogen op lage hitte.
- De plaat/rooster voorzichtig inborstelen met een dun laagje olie. Neem hiervoor een olie met een hoog rookpunt zoals pinda- of lijnzaadolie.
- Plaats de geoliede plaat/rooster in je grill en draai alle branders in de grillruimte op de hoogste vlam (keramische infraroodbrander op de laagste vlam). Laat ong. 45 minuten inbranden. Voor een extra robuuste patina herhaal je het oliën en inbranden 1 tot 3 keer.

EXTRA TIP

Combineer de laatste stap van het inbranden met het eerste uitbranden van je nieuwe grill. Zo kan je tijd en gas besparen.

HET JUISTE ONDERHOUD

Je gietijzeren plaat/gietijzeren rooster goed onderhouden voor een langdurige patina en anti-aanbakkende werking:

- Na elke grill-sessie: deksel sluiten, alle branders in de grill-ruimte op de hoogste vlam draaien en plaat/rooster 15 tot 30 minuten laten uitbranden.
- Bestrooi de droge spons met pinda- of lijnzaadolie en wrijf de afgekoelde plaat/rooster aan beide zijden in.
- Open het deksel en schrob de resten van de plaat of het rooster weg met een roestvaste grill-borstel.

EXTRA TIP

De dunne olielaag beschermt je schone roosters extra tegen de elementen. Bovendien behoudt de olielaag de bestaande patina bij de volgende keer dat je je grill voorverwarmt.