



MAXIMIZE THE FLAVOUR

STARTER GUIDE

Grillplatte Gusseisen 2-in-1 / Grill plate cast iron 2-in-1 /
Grillplaat gietijzer 2-in-1 / Plaque de gril en fonte 2-en-1 /
Piastra grill in ghisa 2-in-1 / Plancha grill de hierro fundido 2-en-1

DE SO BRENNST DU DEINE GRILLPLATTE EIN

Deine gusseiserne Grillplatte ist emailliert und kann direkt verwendet werden. Um das Maximum aus deiner Grillplatte rauszuholen, ihr beste Anti-Haft-Eigenschaften und einen soliden Rostschutz zu verpassen, ist das Einbrennen enorm wichtig. Und so geht's:

- Reinige die Grillplatte mit heißem Wasser und mildem Spülmittel.
- Entferne Fett und Produktionsrückstände – auch zwischen den Gussstreben – mit einem weichen Schwamm. Spüle die Grillplatte gründlich mit heißem Wasser ab und wische sie trocken.
- Lass die Platte im geschlossenen Grill bei niedriger Hitze für 20 Minuten durchtrocknen.
- Pinsle die Grillplatte sorgfältig mit einer dünnen Schicht raffiniertem Speiseöl ein.

Tipp: Verwende neutrales Sonnenblumen- oder Rapsöl zum Einbrennen.

- Lass das Öl für 10 Minuten einziehen und entferne anschließend überschüssiges Fett mit einem Baumwolltuch.
- Lege die eingeölte Gusseisenplatte in deinen Grill und drehe alle Brenner in der Grillkammer voll auf (den Infrarot-Keramikbrenner auf kleinster Flamme).
- Brenne die Platte für ca. 45 Minuten ein.
- Schalte den Grill aus und lasse die Grillplatte vollständig auskühlen.

SO REINIGST DU DEINE GRILLPLATTE

- Schließe nach der Nutzung den Deckel des Grills, drehe alle Brenner in der Grillkammer voll auf (den Infrarot-Keramikbrenner auf kleinster Flamme) und lasse die Grillplatte 15–30 Minuten ausbrennen.
- Öffne den Deckel und schrubbe die Grillplatte mit einer Grillbürste aus Edelstahl sauber.
- Wasche die Rückstände mit warmem Wasser ab – **verwende kein Spülmittel!**
- Beträufle einen trockenen Schwamm mit einem geeigneten Öl und reibe die erkaltete Grillplatte hauchdünn von beiden Seiten ein. Beim nächsten Aufheizen bildet sich so direkt eine neue Schutzschicht.

EN HOW TO BURN IN YOUR GRILL PLATE

Your cast iron griddle plate is enameled and can be used straight away. To get the most out of your grill plate and give it the best non-stick properties and solid rust protection, baking is extremely important. And this is how it works:

- Clean the grill plate with hot water and mild detergent.
- Thoroughly remove grease and production residue with a soft sponge (even between the grill prongs). Rinse thoroughly with hot water and wipe it dry.
- Dry in a closed grill at low heat for 20 minutes.
- Brush carefully with a thin layer of refined cooking oil.
- **TIP:** Neutral sunflower or rapeseed oil are good for baking.
- Let the oil soak in for 10 minutes. Then remove surplus fat with a cotton cloth.
- Place your oiled grill plate in the grill and turn up all the grill burners (infrared ceramic burners on the smallest flame).
- Burn in for approx. 45 minutes.
- Turn off the grill and let the cast-iron plate cool completely.
- For an extra robust patina, repeat the steps from oiling to burning in and cooling off 1–2 times.

HOW TO CLEAN YOUR GRILL PLATE

- After use, close the lid of the grill, turn all burners in the grill chamber to full (the infrared ceramic burner on the lowest flame) and allow the grill plate to burn out for 15–30 minutes.
- Open the lid and scrub the grill plate clean with a stainless steel grill brush.
- Wash off the residue with warm water – **do not use washing-up liquid!**
- Drizzle a dry sponge with a suitable oil and rub the cooled grill plate very thinly on both sides. The next time it is heated up, a new protective layer will form immediately.

NL HOE BRAND JE JE GRILLPLAAT IN

Je gietijzeren grillplaat is geëmailleerd en kan meteen gebruikt worden. Om het meeste uit je grillplaat te halen en hem de beste antiaanbakeigenschappen en stevige roestbescherming te geven, is bakken uiterst belangrijk. En zo werkt het:

- Maak de grillplaat schoon met heet water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik een zachte spons om vet en productieresten te verwijderen – ook tussen de gietijzeren stangen. Spoel de grillplaat grondig af met heet water en wrijf hem droog.
- Laat de plaat 20 minuten goed drogen in een gesloten grill op een laag vuur.
- Bestrijk de grillplaat voorzichtig met een dun laagje geraffineerde bakolie.

Tip: Gebruik neutrale zonnebloem- of koolzaadolie om te schroeien.

- Laat de olie 10 minuten intrekken en verwijder dan overtollige olie met een katoenen doek.
- Plaats de geoliede gietijzeren plaat in je grill en draai alle branders in de grillkamer op vol (de keramische infraroodbrander op de laagste vlam).
- Laat de plaat ongeveer 45 minuten branden.
- Schakel de grill uit en laat de grillplaat volledig afkoelen.

HOE JE GRILLPLAAT SCHOONMAKEN

- Sluit na gebruik het deksel van de grill, draai alle branders in de grillkamer op vol vuur (de keramische infraroodbrander op de laagste vlam) en laat de grillplaat 15-30 minuten uitbranden.
- Open het deksel en schrob de grillplaat schoon met een roestvrijstalen grillborstel.
- Was de resten af met warm water – **gebruik geen afwasmiddel!**
- Besprenkel een droge spons met een geschikte olie en wrijf de afgekoelde grillplaat aan beide kanten heel dun in. De volgende keer dat hij wordt opgewarmd, vormt zich onmiddellijk een nieuwe bescherm laag.

FR COMMENT FAIRE CUIRE TA PLAQUE DE GRIL

Ta plaque de cuisson en fonte est émaillée et peut être utilisée directement. Pour tirer le meilleur parti de ta plaque de cuisson, lui conférer les meilleures propriétés antiadhésives et une solide protection contre la rouille, la cuisson au four est extrêmement importante. Voici comment procéder :

- Nettoie la plaque de cuisson à l'eau chaude et avec un produit vaisselle doux.
- Enlève la graisse et les résidus de production – également entre les entretoises en fonte – avec une éponge douce. Rince soigneusement la plaque de cuisson à l'eau chaude et essuie-la.
- Laisse sécher la plaque dans le gril fermé à feu doux pendant 20 minutes.
- Badigeonne soigneusement la plaque de cuisson d'une fine couche d'huile alimentaire raffinée.

Conseil : utilise de l'huile de tournesol ou de colza neutre pour la cuisson.

- Laisse l'huile pénétrer pendant 10 minutes et élimine ensuite l'excédent de graisse avec un chiffon en coton.
- Place la plaque en fonte huilée dans ton barbecue et allume à fond tous les brûleurs de la chambre de cuisson (le brûleur infrarouge en céramique sur la flamme la plus faible).
- Fais cuire la plaque pendant environ 45 minutes.
- Éteins le barbecue et laisse la plaque refroidir complètement.

COMMENT NETTOYER TA PLAQUE DE GRIL

- Après utilisation, ferme le couvercle du barbecue, allume à fond tous les brûleurs de la chambre de cuisson (le brûleur infrarouge en céramique sur la flamme la plus faible) et laisse la plaque de cuisson se consumer pendant 15 à 30 minutes.
- Ouvre le couvercle et frotte la plaque de cuisson avec une brosse à barbecue en acier inoxydable.
- Rince les résidus à l'eau chaude – **n'utilise pas de produit vaisselle !**
- Arrose une éponge sèche d'une huile appropriée et frotte la plaque de cuisson refroidie en une couche très fine des deux côtés. Lors du prochain chauffage, une nouvelle couche de protection se formera ainsi directement.

IT COME BRUCIARE LA PIASTRA DELLA GRIGLIA

La piastra in ghisa è smaltata e può essere utilizzata subito. Per ottenere il massimo dalla vostra piastra e conferirle le migliori proprietà antiaderenti e una solida protezione dalla ruggine, la cottura è estremamente importante. Ecco come funziona:

- Pulire la piastra della griglia con acqua calda e un detergente delicato.
- Utilizzare una spugna morbida per rimuovere il grasso e i residui di lavorazione, anche tra i montanti in ghisa. Sciacquare accuratamente la piastra con acqua calda e asciugarla.
- Lasciare asciugare bene la piastra in una griglia chiusa a fuoco basso per 20 minuti.
- Spennellare con cura la piastra con un sottile strato di olio da cucina raffinato.

Suggerimento: per la scottatura, utilizzare olio neutro di girasole o di colza.

- Lasciare assorbire l'olio per 10 minuti e poi rimuovere l'olio in eccesso con un panno di cotone.
- Posizionare la piastra di ghisa oliata nella griglia e portare tutti i bruciatori della camera della griglia al massimo (il bruciatore in ceramica a infrarossi sulla fiamma più bassa).
- Bruciare la piastra per circa 45 minuti.
- Spegnerne il grill e lasciare raffreddare completamente la piastra.

COME PULIRE LA PIASTRA DELLA GRIGLIA

- Dopo l'uso, chiudere il coperchio della griglia, portare tutti i bruciatori della camera della griglia al massimo (il bruciatore ceramico a infrarossi sulla fiamma più bassa) e lasciare bruciare la piastra per 15-30 minuti.
- Aprire il coperchio e pulire la piastra con una spazzola in acciaio inox.
- Lavare i residui con acqua calda – **non usare detersivi per piatti!**
- Condisci una spugna asciutta con un olio adatto e strofina la piastra raffreddata in modo molto sottile su entrambi i lati. Al successivo riscaldamento si formerà immediatamente un nuovo strato protettivo.

ES CÓMO QUEMAR EN SU PLANCHA GRILL

Su plancha de asar de hierro fundido está esmaltada y puede utilizarse inmediatamente. Para sacar el máximo partido a su placa de asar y dotarla de las mejores propiedades antiadherentes y de una sólida protección contra el óxido, el horneado es sumamente importante. Y así es como funciona:

- Limpie la placa de la parrilla con agua caliente y detergente suave.
- Utilice una esponja suave para eliminar la grasa y los residuos de producción, incluso entre los travesaños de hierro fundido. Aclare bien la placa de la parrilla con agua caliente y séquela con un paño.
- Deje secar bien la placa en una parrilla cerrada a fuego lento durante 20 minutos.
- Unte cuidadosamente la placa con una fina capa de aceite de cocina refinado.

Consejo: utilice aceite neutro de girasol o colza para dorar.

- Deje que el aceite se absorba durante 10 minutos y, a continuación, retire el exceso de aceite con un paño de algodón.
- Coloque la plancha de hierro fundido aceitada en su grill y ponga todos los quemadores de la cámara del grill al máximo (el quemador cerámico de infrarrojos en la llama más baja).
- Queme la placa durante unos 45 minutos.
- Apague la parrilla y deje que la placa se enfríe completamente.

CÓMO LIMPIAR LA PLANCHA GRILL

- Después del uso, cierre la tapa del grill, ponga todos los quemadores de la cámara del grill al máximo (el quemador cerámico de infrarrojos en la llama más baja) y deje que la placa del grill se consuma durante 15-30 minutos.
- Abra la tapa y limpie la placa con un cepillo de acero inoxidable.
- Elimine los residuos con agua tibia; **no utilice detergente líquido.**
- Rocíe una esponja seca con un aceite adecuado y frote la placa de asar enfriada muy finamente por ambos lados. La próxima vez que se caliente, se formará inmediatamente una nueva capa protectora.



Join our BBQ Journey!

#BURNHARDGRILLS



Copyright © Burnhard GmbH
Reisholzer Werftstraße 25a | 40589 Düsseldorf, Germany
E-Mail: info@burnhard.de | service@burnhard.com

www.burnhard.de

2025-01