



BURNHARD

**LET IT
BURN!**

STARTER GUIDE

**Grillplatte • Grill plate • Grillplaat •
Grille de cuisson • Piastra • Plancha**

VERPASSE DEINER GRILLPLATTE EINE ORDENTLICHE PATINA

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

Und so geht's:

- Grillplatte mit heißem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Mit einem weichen Schwamm Fett und Produktionsrückstände (auch zwischen den Gussstreben) entfernen. Mit heißem Wasser gründlich abspülen und trocken wischen.
- Im geschlossenen Grill bei niedriger Hitze 20 Minuten durchtrocknen lassen.
- Sorgfältig mit einer dünnen Schicht raffiniertem Speiseöl bepinseln.

TIPP: Neutrales Sonnenblumen- oder Rapsöl eignet sich besonders gut zum Einbrennen.

- Lass das Öl für 10 Minuten einziehen. Entferne dann überschüssiges Fett mit einem Baumwolltuch.
- Eingeölte Gusseisenplatte in deinen Grill legen und alle Brenner in der Grillkammer voll aufdrehen (Infrarot-Keramikkbrenner auf kleinster Flamme).
- Ca. 45 Minuten einbrennen.
- Grill ausschalten und Grillplatte vollständig auskühlen lassen.
- Für eine extra robuste Patina Schritte vom Einölen bis zum Einbrennen und Abkühlen 1–2 Mal wiederholen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Pflege deine Gusseisenplatte nach jeder Nutzung für eine langlebige Patina und Anti-Haft-Wirkung.

- Nach der Nutzung Deckel des Grills schließen, alle Brenner in der Grillkammer voll aufdrehen (Infrarot-Keramikkbrenner auf kleinster Flamme) und Grillplatte 15–30 Minuten ausbrennen lassen.
- Deckel öffnen und die Grillplatte mit einer Grillbürste aus Edelstahl sauber schrubben.
- Rückstände mit warmem Wasser abwaschen – **kein Spülmittel verwenden!**
- Trockenen Schwamm mit geeignetem Öl (s.o.) beträufeln und erhaltete Grillplatte von beiden Seiten hauchdünn einreiben. Beim nächsten Aufheizen brennt sich dadurch direkt eine neue Schutzschicht ein.

GIVE YOUR GRILL PLATE A PROPER PATINA

Your cast-iron grill plate is enameled and can be used immediately. To get the most out of your grill plate, as well as to make it anti-stick and to protect it from rust, burning in is enormously important.

Here's how you do it:

- 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.

CLEANING AND MAINTENANCE

Maintain your cast-iron grill plate after each use for a durable patina and non-stick effect.

- After each use, close the grill lid, turn up all the burners in the grill (infrared ceramic burners on the smallest flame), and burn out your cast-iron grid for 15–30 minutes.
- Open the lid and scrub the plate clean with a stainless-steel grill brush.
- Remove residue with warm water – **without detergent!**
- Drizzle a dry sponge with suitable oil (see above) and use it to thinly coat your cooled and dried grill plate from both sides. A new protective layer will then burn in next time it heats up.

GEEF JE GRILLPLAAT EEN STERKE PATINA

Je grillplaat is geëmailleerd en kan direct worden gebruikt. Echter, om het meeste uit je gietijzeren plaat te halen en om de beste anti-aanbak eigenschappen en een solide roestbescherming te kunnen garanderen, is het inbranden enorm belangrijk.

Dat doe je zo:

- Maak de grillplaat schoon met heet water en een mild afwasmiddel.
- Schrob er met een zachte spons het vet en de productieresten grondig af (ook tussen de roosterstangen). Spoel grondig met heet water en maak droog.
- Laat 20 minuten drogen in een gesloten rooster op laag vuur.
- Bestrijk zorgvuldig met een dun laagje geraffineerde spijsolie.

TIP: Neutrale zonnebloem- of koolzaadolie zijn prima geschikt voor het inbranden.

- Laat de olie 10 minuten intrekken. Verwijder dan het overtollige vet met een katoenen doek.
- Leg de geoliede grillplaat in je barbecue en draai alle branders in de barbecuekamer op volle kracht (keramische infraroodbranders op de laagste vlam).
- Ong. 45 minuten inbranden.
- Schakel de barbecue uit en laat het gietijzeren grillplaat volledig afkoelen.
- Voor een extra robuust patina, herhaal je de stappen van het oliën tot het inbranden en het afkoelen 1 tot 2 keer.

REINIGING EN ONDERHOUD

Geef je gietijzeren plaat na elk gebruik een goed onderhoud voor een duurzame patina en langdurige anti-aanbak werking.

- Sluit na gebruik het deksel van de barbecue, draai alle branders in de barbecuekamers volledig open (keramische infraroodbranders op de laagste vlam) en laat de grillplaat 15–30 minuten uitbranden.
- Open het deksel en schrob de grillplaat schoon met een roestvrijstalen barbecueborstel.
- Vuilresten met warm water – **zonder afwasmiddel** – afspoelen.
- Droge spons met geschikte olie besprenkelen (zie boven) en de gekoelde en droge grillplaat aan beide kanten inwrijven. Bij de volgende opwarming wordt daardoor meteen een nieuwe beschermlaag ingebrand.

OFFRE UNE JOLIE PATINE À TA GRILLE DE CUISSON

Ta grille de cuisson est émaillée et peut donc être immédiatement utilisée. Afin de tirer le maximum de ta grille en fonte et de lui offrir les meilleures propriétés antiadhésives ainsi qu'une excellente protection contre la rouille, il est très important de la culotter.

Voici comment faire :

- Nettoyer la grille de cuisson à l'eau chaude et avec un produit vaisselle doux.
- Retire soigneusement la graisse et les résidus de fabrication à l'aide d'une éponge douce (y compris entre les barreaux de la grille). Bien rincer à l'eau très chaude et sécher.
- Laisser sécher pendant 20 minutes dans un gril fermé à feu doux.
- Badigeonner soigneusement d'une fine couche d'huile alimentaire raffinée.

ASTUCE : L'huile de tournesol ou de colza neutre conviennent bien pour le préchauffage.

- Laisse l'huile pénétrer pendant 10 minutes. Enlève ensuite l'excédent de graisse avec un chiffon en coton.
- Place la grille de cuisson huilée sur le gril et allume tous les feux sur la puissance maximale dans la chambre de cuisson (brûleur céramique infrarouge sur la plus petite flamme).
- Laisser chauffer pendant environ 45 minutes.
- Arrêter le gril et laisser la grille de cuisson totalement refroidir.
- Pour obtenir une patine plus robuste, répéter les étapes de badigeonnage de l'huile jusqu'au culottage et au refroidissement une à deux fois.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Afin de profiter d'une patine et d'un effet antiadhésif durables, entretien correctement ta grille de cuisson après chaque utilisation.

- Après utilisation, refermer le couvercle du grill, arrêter totalement tous les feux de la chambre de cuisson (brûleur céramique infrarouge sur la plus petite flamme) et laisser culotter la grille de cuisson pendant 15 à 30 minutes.
- Ouvrez le couvercle et nettoyez la plaque de cuisson avec une brosse en acier inoxydable.
- Eliminer les résidus et rincer à l'eau chaude – **sans produit vaisselle !**
- Verser quelques gouttes d'une huile appropriée sur une éponge sèche (cf. ci-dessus) et frotter très finement des deux faces de la grille de cuisson refroidie et séchée. Une nouvelle couche de protection sera ainsi automatiquement ajoutée la prochaine fois que tes ustensiles chaufferont.

CONFERISCI ALLA TUA PIASTRA UNA PATINA ECCEZIONALE

La tua piastra in ghisa è smaltata e può essere impiegata da subito. Tuttavia, per ottenere il massimo dalla ghisa, conferirle proprietà antiaderenti e proteggerla dalla ruggine, il processo di riscaldamento è fondamentale.

Ecco come di fa:

- Pulire la piastra con acqua calda e un detergente delicato.
- Rimuovi accuratamente il grasso ed eventuali residui di produzione con una spugna dolce (anche lungo le scanalature). Risciacquala con acqua bollente ed asciugala.
- Falla asciugare all'interno nella griglia chiusa a fuoco basso per 20 minuti.
- Spennellare accuratamente con un sottile strato di olio da cucina raffinato.

SUGGERIMENTO: L'olio neutro di girasole o di colza è particolarmente adatto per la cottura al forno.

- Lasciare assorbire l'olio per 10 minuti. Quindi rimuovere il grasso in eccesso con un panno di cotone.
- Posiziona la piastra nel barbecue e imposta al massimo i bruciatori interni (bruciatori in ceramica a infrarossi al minimo).
- Lascia riscaldare per 45 minuti.
- Spegni il barbecue e lascia raffreddare la piastra in ghisa completamente.
- Per ottenere una patina particolarmente resistente, ripetere i passaggi dall'oliatura fino alla bruciatura e raffreddamento 1-2 volte.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prenditi cura della tua piastra in ghisa dopo ogni utilizzo e avrai una patina e un effetto antiaderente a lungo.

- Al termine chiudi il coperchio del barbecue, imposta al massimo i bruciatori interni (bruciatori in ceramica a infrarossi al minimo) e lascia bruciare la piastra per 15-30 minuti.
- Apri il coperchio e pulire la piastra della griglia con una spazzola in acciaio inossidabile.

- Rimuovi i residui con acqua calda. **Senza detergenti!**
- Inumidire la spugna asciutta con un olio adatto (vedi sopra) e ungere entrambi i lati della piastra fredda e asciutta. Durante il prossimo utilizzo si creerà automaticamente un nuovo strato protettivo.

CÓMO CREAR UNA BUENA PÁTINA EN TU PLANCHA

Tu plancha está esmaltado y puede utilizarse directamente. No obstante, para sacarle el máximo partido a tu parrilla de hierro fundido, dotarla de propiedades antiadherentes y una protección antioxidante eficaz, es muy importante curarla.

Así se hace:

- Limpie la plancha con agua caliente y detergente suave.
- Con una esponja suave, limpia a fondo la grasa y los residuos de producción (también entre las varillas). Enjuágalo con agua caliente y sécalo con un paño.
- Deje secar durante 20 minutos en una parrilla cerrada a fuego lento.
- Cepille cuidadosamente con una fina capa de aceite de cocina refinado.

CONSEJO: El aceite neutro de girasol o colza es bueno para hornear.

- Deje que el aceite se absorba durante 10 minutos. A continuación, retira el exceso de grasa con un paño de algodón.
- Coloca la plancha untado de aceite en una parrilla y pon todos los quemadores de la cámara de cocción al máximo (si son quemadores de cerámica por infrarrojos, al mínimo).
- Deje que se cure durante 45 minutos aproximadamente.
- Apaga la barbacoa y deja que la plancha de hierro fundido se enfríe por completo.
- Para crear una pátina más robusta, repite los pasos desde el untado de aceite hasta el curado y el enfriado. Repetir entre 1 y 2 veces.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realiza un mantenimiento de tu plancha después de cada uso para que la pátina y el efecto antiadherente sean duraderos.

- Después de cada uso, cierra la tapa de la barbacoa, pon al máximo todos los quemadores de la cámara de cocción (si son quemadores de cerámica por infrarrojos, al mínimo) y deja que la plancha se queme durante 15-30 minutos.
- Abre la tapa y limpia la plancha con un cepillo de acero inoxidable.
- Enjuaga los residuos con agua caliente (**¡sin detergente!**).
- Empapa una esponja seca con un aceite adecuado (como ya dijimos arriba) y frota la placa de la plancha enfriada muy finamente por ambos lados. De este modo, la próxima vez que se caliente, se creará una nueva capa de protección directamente.



Join our BBQ Journey
#BURNHARDGRILLS

Stand: Juni 2023



www.burnhard.de