



Volker Wirsching Spielbach 15 74575 Schrozberg
volker.wirsching@t-online.de

Einbrennen der Feuerplatte

Die Feuerplatte hat am Griff eine kleine Markierung (einen Kreis), wenn die Markierung unten ist, wölbt sich die Platte zur Mitte hin nach unten.

1. Reinigung der Feuerplatte vor dem einbrennen.

Vor dem Einbrennen die Feuerplatte mit Wasser gründlich reinigen.
Beim ersten Mal kann auch noch ein mildes Spülmittel und eine Bürste verwendet werden.
Anschließend die Platte gründlich abtrocknen.

2. Feuerplatte einbrennen.

In der Schale Feuer machen und die Platte erhitzen.
Sonnenblumenöl oder Rapsöl auf der Platte verteilen und mit Küchenkrepp oder einem Tuch verteilen.
Das solange wiederholen, bis sich eine dunkle Patina bildet.
Jetzt kann auf der Platte Gegrillt werden.

3. Pflege der Feuerplatte.

Die Patina entwickelt sich bei jedem Gebrauch immer weiter.
Am Anfang brauchen Sie noch etwas mehr Öl.
Je öfter die Platte benutzt wird, desto geringer wird der Ölverbrauch.

Nach dem Grillen das Fett und die Essensreste einfach mit einer Spachtel entfernen und mit Öl einreiben.

Bei weiteren Fragen einfach schreiben oder anrufen.

Viele Grüße
Volker Wirsching