

Stahlöfen

Sioux Ø60cm	EAN 40 33886 11168 9
Sioux Ø80cm	EAN 40 33886 11169 6
Yurok Ø60cm	EAN 40 33886 11170 2
Yurok Ø80cm	EAN 40 33886 11171 9

Allgemein

Buschbeck Grillringe / Feuerplatten erfreuen sich großer Beliebtheit, da sie sich recht flexibel zum Grillen einsetzen lassen. Nimmt man den aufliegenden Grillring ab, hat man schnell eine wunderschöne Feuerstelle und Wärmequelle auf Terrasse oder im Garten.

Der massive 4mm Grillring aus Stahl ist im Innenbereich durch das im Zentrum der Stahlöfen befindliche Feuer sehr heiß, nach außen hin nimmt die Temperatur ab. Bevor man sie allerdings nutzen kann, muss man die unbehandelte Feuerplatte richtig einbrennen. Wie das geht erfahren Sie nachfolgend:

Zum einen geht es darum, die Stahlplatte zu reinigen und Produktionsrückstände zu entfernen; zum anderen aber hauptsächlich darum, eine Patina aufzubringen, die Korrosion verhindert und das Anbrennen des Grillguts vermeidet.

Wer schon mal eine Eisenpfanne eingebrannt hat, kennt den Vorgang und weiß, dass es nicht kompliziert ist. Sie brauchen ein paar alte Kartoffeln, sowie hoch erhitzbares Öl: Sonnenblumenöl, Rapsöl oder auch Kokosfett (Palmin) eignen sich bestens. Finger weg von Olivenöl, dessen Hitzepunkt einfach nicht hoch genug ist und das sich zum Einbrennen nicht eignet.

Für das Einbrennen muss der Grillring auf dem Stahlöfen stark erhitzt werden. Dann wird die Grillplatte z.B. mit Küchenkrepp mit dem Öl eingerieben. Vorsicht !! Unbedingt Sicherheitshandschuhe tragen, da es sehr heiß werden kann !! Anschließend kommen die Kartoffelscheiben darauf, werden gelegentlich umverteilt und über den Zeitraum von etwa anderthalb Stunden einfach verbrannt.

Anschließend reiben Sie die Feuerplatte ein weiteres Mal mit dem Öl ein und entfernen die Kartoffelüberreste. Nun sollten Sie eine recht schwarze Patina auf der Oberfläche

des Grillrings haben. Das Ganze abkühlen lassen und dann steht dem nächsten Grillabenteuer nichts im Wege.

- Holzfeuer mittig im Stahlöfen machen, so dass die Flammen durch das mittige Loch zu sehen sind!
- Platte erhitzt sich unterschiedlich stark. Je weiter entfernt von der Mitte desto kälter wird die Platte - Grillgut je nach Bedarf verschieben
- Vor erstem Gebrauch einbrennen
- Qualität - Made in Europe- Sehr Massiv

Pflege und Reinigung der Feuerplatte

Beim zukünftigen Reinigen sollte immer auf Spülmittel verzichtet werden, da man sonst die Patina zerstört und man die Feuerplatte erneut einbrennen muss. Die Reinigung ist aber sehr leicht: Wie auch beim Grillrost erhitzen Sie die Feuerplatte und „brennen“ angekrustetes ab. Anschließend können Sie die Überreste einfach mit einem geeigneten Spachtel abschaben.

Die Grillplatte bei Nichtgebrauch innen und trocken lagern. Der Stahlöfen/Die Feuerschale besteht ebenfalls aus beschichtetem Stahl und sollte nach Gebrauch abgedeckt werden.

Achtung : Dieses Produkt ist nicht Oberflächen behandelt und kann rosten. Dieses ist ein natürlicher Verlauf und stellt keinen Reklamationsgrund dar!

Buschbeck GmbH

Friedrich-Engels-Str. 21
D-51545 Waldbröl
info@buschbeck.de

buschbeck