

Hinweise zum Einlassen der Bratplatte

Die Bratplattenoberfläche muss vor der Inbetriebnahme mit Wasser und Spülmittel gründlich gereinigt werden.

Achtung: Bitte keinen Grillreiniger verwenden!

Danach Öl auf die Oberfläche geben und mit einem Stofflappen gut verteilen. Bratplatte auf ca. 200°C aufheizen und warten, bis das Öl einen gelblichen Schimmer bekommt, also leicht verharzt. Mit dem Bratspachtel die verharzte Schicht oberflächlich abstreifen.

Diesen Vorgang insgesamt 3x durchführen.

Die Dauer der Vorbehandlung beträgt ca. 1 Stunde. Es hat sich dann eine nicht sichtbare Patina auf der Oberfläche gebildet.

Nun kann man beginnen, die Bratplatte zu beschicken. Vor Auflegen des Bratgutes bitte nochmals etwas Öl auftragen.

Es sollte nur mit einem Bratspachtel gearbeitet werden, der im Zubehör erhältlich ist.

Alle anderen Werkzeuge sind ungeeignet.

Sollten sich mit der Zeit Bratrückstände auf der Oberfläche gebildet haben, diese mit dem Edelschwamm abtragen. Damit man sich nicht verbrennt, sollte zum Aufdrücken des Schwamms auf die Oberfläche die Vorderkante des Bratspachtels verwendet werden.

(Bitte kein Wasser verwenden)

Das Einlassen der Bratplatte sollte täglich in verkürzter Form wiederholt werden.

Noch ein Tipp, um die Bratplatte während der Betriebszeit möglichst sauber zu halten: Die Rauchpunkte von Ölen liegen bei 180 – 220 °C. Je nach Öl sollte die Brattemperatur etwas unterhalb des Rauchpunktes liegen.

Beim Reinigen der Bratplatte nach der Betriebszeit die Bratplatte ausschalten und nach ca. 15 - 20 min, wenn die Bratplatte noch Restwärme hat, nur mit Wasser und dem Edelschwamm unter Verwendung des Bratspachtels die Platte reinigen und danach wieder einölen.