

Die PFLEGE UND REINIGUNG des Bräters / Grillplatte

Viele Grillprofis schwören auf einen eisernen Grillrost. Der Rost sorgt für das perfekte Grillmuster und den typischen **Grillgeschmack**. Ein besonders sorgfältiges Einbrennen sowie die Reinigung und Pflege ist jedoch Pflicht, damit ein langjähriges Grillvergnügen gewährleistet ist.

Erstbenutzung:

Grillplatten aus Eisen bieten durch ihre Materialeigenschaften eine perfekte Oberfläche für Ihr Grillgut. Jedoch verlangt diese Art von Rost eine besondere Pflege, bzw. auch eine besondere Behandlung vor der Erstbenutzung.

Beim Einbrennen bildet sich auf der Grillplatte, in Kombination mit Fett und Hitze, eine Patina. Die Patina ist eine Art von Schutzschicht für den Grill, welcher ansonsten sehr anfällig gegen Rostbildung ist. Sie sorgt zusätzlich für eine Antihaftoberfläche, dadurch brennt das Grillgut selbst ohne Fett kaum an. Ähnlich wie Schmiedeeiserne Pfannen muss auch unser Bräter/Grillplatte vor dem ersten Einsatz eingebrannt werden. Bei dem Vorgang werden die Produktionsrückstände entfernt und eine natürliche Antihaftbeschichtung, die sogenannte Patina hergestellt. Zum Herstellen der Patina können zwei Methoden angewandt werden.

Die unkomplizierte Methode: Öl

1. Reinigung der Grillplatte mit Spülmittel und Wasser:

Vor dem Einbrennen, spülen wir die Grillplatte mit Wasser gründlich ab. Beim ersten Mal kann auch noch ein mildes Spülmittel und eine Bürste verwendet werden. Anschließend die Platte gründlich abtrocknen.

2. Feuerplatte einbrennen

- Im Bereich des Schwenkarms: den Boden mit Karton oder Zeitungspapier abdecken
- Den Eisenbräter im rohen Zustand solange heiss werden lassen bis er rauchfrei ist
- Die Grillplatte lässt man dann wieder etwas abkühlen und reibt sie gleichmäßig mit hochohitzbarem Öl ein (Sonnenblumenöl / Rapsöl)
- Die Platte über dem offenen Feuer erhitzen bis diese zu rauchen beginnt
- Platte ausschwenken und auskühlen lassen
- Diesen Vorgang ca. 5 - 6 Mal wiederholen bis sich eine dunkle Patina gebildet hat

3. Grillplatte abkühlen lassen und reinigen

- Anschließend die Platte abkühlen lassen und die Reste des Öls mit einem feuchten Küchenkrepp abwischen.

Achtung: Es soll jetzt kein Spülmittel mehr zur Reinigung verwendet werden, da sonst die entstandene Patina wieder entfernt wird.

Die klassische Methode: Kartoffeln und Salz

Wie die Methode mit Öl, jedoch Punkt 2 wie folgt:

Legen Sie die Kartoffelscheiben auf die Platte und streuen Sie eine Handvoll Salz dazu. Das Salz dient als eine Art Peeling und sorgt dafür, dass die Produktionsrückstände restlos entfernt werden.

Die Kartoffeln unter mehrmaligem Wenden dunkelbraun/schwarz anbraten. Dabei kann es zu einer starken Rauchentwicklung kommen. Die Feuerplatte wird im inneren Bereich extrem heiß. Je weiter nach Außen, desto kälter wird die Platte. Das erkennt man später auch an der Verfärbung der Platte.

Jetzt ist Ihr Bräter bereit für seinen 1. Einsatz

Reinigung:

Um Essensreste zu entfernen, nimmt man eine Holzgabel oder einen Spachtel und kratzt diese ab. Zur Alternative mit Wasser abwischen, jedoch ohne Spülmittel. Anschließend mit einem Tuch abwischen und erneut einen leichten Ölfilm auftragen, damit die Platte den notwendigen Rostschutz behält.

Sollte sich Rost bilden, ist das kein Grund in Panik zu geraten. Entfernen Sie den Rost vorsichtig mit einem Topfreiniger und spülen Sie die Platte ordentlich ab. Da sich die Patina an diesen Stellen gelöst hat, muss die Feuerplatte neu eingebrannt werden. Bei der richtigen Pflege dürfte kein Rost entstehen.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Grillieren und gutes Gelingen!