

GENERALITATI

Din cauza greutateii produsului, despachetarea și amplasarea produsului trebuie efectuată de cel puțin 2 persoane pentru gratarele simple și chiar 4 persoane pentru gratarele duble.

Înălțimea totală a gratarului poate fi marită prin atasarea unor picioare. Dacă picioarele sunt reglabile dimensiunea nu trebuie să depășească 1 cm deoarece gratarul poate deveni instabil.

Suprafața pe care se montează trebuie să fie perfect orizontală. Dacă suprafața nu este orizontală gratarul trebuie fixat cu pene, mai ales dacă are roți, pentru a nu se mișca.

DEPOZITARE

Depozitarea lemnului în spațiul de depozitare al gratarului se face întotdeauna lăsând un spațiu liber de 20 cm sub placa de sus, deoarece partea de jos a plăcii superioare devine foarte fierbinte.

INEL DE PROTECTIE

Inel de protecție împotriva incendiilor este ușor de montat și de scos fiind prevăzut cu șase console de oțel.

Cele două laturi ale inelului de protecție sunt ușor diferite ca și curbă. Partea cu autocolantul colorat este partea de jos.

RECOMANDARE PENTRU LEMN

Cel mai bun lemn de folosit este lemnul de fag, care arde până la cărbune gros. Dimensiunea ideală pentru bușteni este de aproximativ 10 x 30 cm. Vă sfătuim să nu folosiți bucăți mai mari de lemn. Acestea tind să ia foc rapid, dar, în general, nu ard în mod corespunzător din cauza lipsei de spațiu pentru oxigen în con. Vă recomandăm să folosiți lemn foarte uscat, fără coajă, cu o umiditate maximă de 18-20%.

Pentru o seară de gătit (4-5 ore) veți avea nevoie în medie de aproximativ 2 plase de lemn de aproximativ 80 de litri fiecare, în funcție de temperatura exterioară și de condițiile meteo.

PRIMUL FOC IN GRATAR

Stivuiți bucățile de lemn două câte două, ca și cum ați construi o cabană din bușteni, cu scoarța îndreptată spre exterior pentru a preveni și mai mult formarea fumului. Temperatura exterioară este un factor important pentru timpul necesar încălzirii corecte a plitei de gătit. Acest timp poate varia de la 25-30 de minute în timpul primăverii și verii până la 45-60 de minute în timpul toamnei și iernii.

Este important să faceți un foc mai mic timp de aproximativ 30 de minute pentru a permite plăcii de gătit să se așeze corect. Odată ce placa de gătit este foarte bine încălzită, stropiți cu ulei de măsline și întindeți-o cu un prosop de bucătărie. Uleiul de măsline se va amesteca cu uleiul din fabrică și va facilita îndepărtarea uleiului din fabrică. Stropiți ulei de măsline de 2-3 ori.

UTILIZAREA ZONELOR DE TEMPERATURĂ

Odată ce lemnul de foc inițial arde corect, împrăștiați jarul fierbinte sub marginile plăcii de gătit. În funcție de condițiile meteorologice și de temperatura exterioară, placa de gătit va atinge o temperatură de aproximativ 300°C pe marginea interioară și în jur de 200°C pe marginea exterioară.

Puteți împinge jarul fierbinte dintr-o parte în alta, pentru a crea zone mai calde și mai reci ale plitei de gătit. Astfel, puteți folosi o parte pentru a menține mâncarea caldă și cealaltă pentru a continua să gătiți.

CEL MAI BUN ULEI DE FOLOSIT

Uleiul este un element esențial atunci când vine vorba de gătit. La primele perioade de utilizare vă recomandăm uleiul de măsline, deoarece oferă plăcii de gătit o nuanță întunecată plăcută. După aceea, este mai bine să folosiți un ulei cu o rată de ardere mai mare, cum ar fi uleiul de arahide.

Cana de ulei din inox Grill Master este ușor de utilizat și vă permite să măsurați cantitatea corectă de ulei pentru cele mai bune rezultate de gătit.

CUM SE UTILIZAȚI ACCESORIILE

Grill-ul rotund din două piese este ideal pentru a găti bucăți mai mari de carne pe unitatea de gătit. Așezați grătarul și suportul (pentru modelele 85 și 100) direct peste flăcări pentru un bun gust al preparatului.

Frigaruile cu manere de lemn permit gătirea lentă a carni, pestelui și legumelor direct peste foc și sunt foarte ușor de folosit cu inelul special din oțel .

CUM SE STINGE FOCUL

Cel mai bun mod este să lăsați focul să se stingă de la sine. Din motive de siguranță, flăcările pot fi acoperite cu capac. Cu toate acestea, focul se va stinge doar foarte lent atunci când capacul este pus pe gratar, deoarece există încă o cantitate de aer. Când acoperiți focul pentru o perioadă mai lungă de timp cu capac, acest lucru va provoca formarea puternică de fum.

Atunci când scoateți capacul, acest lucru poate duce la flăcări bruște și mari din cauza alimentării bruște de aer. Cenușa fierbinte și cărbunele care rămân din lemnul de foc ars pot fi acoperite de capac pentru a evita ca acestea să fie suflate.

ÎNTOTDEAUNA CURATAI CENUSA

Nu lăsați niciodată cenușă și frunze umede în conul gratarului.

CURĂȚAREA PLITEI DE GĂTIT

Plita de gătit poate fi curățată cel mai bine când este încă fierbinte. Când terminați de gătit, este important să folosiți o spatulă pentru a răzui bucățile rămase de mâncare. Stropiți cu ulei și răzuiți din nou. Dacă totuși mai raman pete sau resturi de mancare acestea pot fi îndepărtate folosind cuburi de gheață sau apă minerală. Resturile alimentare se vor desprinde ușor. Aplicați un strat final de ulei pentru a proteja suprafața și partea laterală a plăcii de gătit împotriva coroziunii.

Produsele noastre sunt de înaltă calitate, folosind doar cele mai bune materiale, dar necesită puțină atenție la întreținere, pentru a asigura durabilitatea lor.

ÎNTREȚINEREA PLITEI DE GĂTIT

Plita de gătit este fabricată din oțel negru și se va coroda dacă uleiul nu este copt corespunzător în ea. Odată ce uleiul a fost copt corespunzător, se va dezvolta doar coroziune minoră. Când placa de gătit nu este folosită pentru perioade mai lungi de timp, vă recomandăm să o tratați cu ulei la fiecare 15-30 de zile. Deoarece tratarea unei plăci de gătit rece cu ulei de gătit nu funcționează prea ușor, este mai eficientă utilizarea unei sticle de pulverizare.

ÎNTREȚINEREA BAZEI DE OȚEL CORTEN

În timpul gătitului, stropii de ulei pot forma pete pe bază. Pe bazele din oțel Corten aceste pete nu pot fi îndepărtate. Cu toate acestea, întreaga bază din oțel Corten poate fi tratată cu ulei folosind un prosop de bucătărie, făcând petele invizibile. Un astfel de tratament va întuneca întreaga bază.

Când plouă, apa ușor grasă poate curge de pe baza Corten, care poate păta permanent suprafețele de piatră sau lemn de culoare deschisă.

ÎNTREȚINEREA CONULUI DE OȚEL CORTEN

Pentru a preveni înfundarea conului, cenușa trebuie îndepărtată după fiecare utilizare. Dacă cenușa este lăsată pentru o perioadă prea lungă în con sau dacă unitatea de gătit se află într-o regiune foarte umedă sau sărată, se pot forma așchii de oțel atât pe interiorul, cât și pe exteriorul conurilor de oțel Corten. Aceste chipsuri pot fi îndepărtate cu ușurință cu spatula.

ÎNTREȚINEREA HUSELOR ȘI A CAPACELOR

Acoperirea se poate decolora din cauza vremii și a luminii solare. Cea mai bună modalitate de a evita pe cât posibil o astfel de decolorare este să tratați din când în când husele cu ceară. De asemenea, mânerul din lemn trebuie tratat cu ceară pentru a evita uscarea lemnului. Dacă capacul s-a decolorat, îl puteți trata cu soluții de lustruire pentru aragaz.

Apa se va aduna pe huse si capace ca urmare a ploii.
Această apă trebuie îndepărtată pentru a evita/încetini
posibila coroziune.