ALL GRILL®

MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

ANLEITUNG

INSTRUCTIONS

Gusseisen® Kuss

PFLEGE

Unsere Gussgeschirre und Grillplatten sind von Hand gegossene Einzelstücke und haben deshalb in Form und Aussehen unterschiedlichen Charakter. Leichte Vertiefungen und Unebenheiten sind normal - dies beeinträchtigt die Grilleigenschaften in keiner Weise! Vor dem ersten Gebrauch den Öl- und Herstellungsschmutz mit einem Lappen abreiben. In der Anfangszeit empfehlen wir Ihnen die Speisen mit etwas mehr Öl oder Fett zuzubereiten. Dadurch beginnt sich das Gussgeschirr zu bräunieren und wird immer dunkler und besser. So entsteht auf natürliche Weise eine Patina, die das Kleben und Rosten verhindert. Bei emailliertem Geschirr findet nur eine leichte Verfärbung statt. Einölen ist hier nicht notwendig.

REINIGUNG

Sofort nach Gebrauch das Gussgeschirr und die Grillplatte mit einem Küchentuch abreiben. **Niemals Spülmittel verwenden oder in der Spülmaschine spülen!** Bei Eingebranntem, etwas Wasser in die Pfanne geben und aufkochen. Somit löst sich der eingebrannte

Schmutz. Bei noch vorhandenen eingebrannten Stellen, diese mit normalen Topfreinigern aus Edelstahl durch leichtes Reiben entfernen oder in kaltem Zustand mit der Drahtbürste reinigen (nur Gussgrillplatte). Je dunkler/grauer die Gussgrillplatte wird, desto besser werden ihre Grill- und Brateigenschaften. Durch häufiges Benutzen wird die Gussplatte immer besser. Nach Gebrauch die Platte immer trocken reiben und mit etwas Speiseöl einölen. Immer trocken aufbewahren. Die Platte immer nur mit Wasser reinigen, damit der natürliche Ölfilm erhalten bleibt. Entstandene Rostflecken immer abschleifen, wieder einölen und einbrennen. Zum Rostschutz immer mit der Gusspatina arbeiten. **Emailliertes Gussgeschirr** nur mit einem Küchentuch reinigen. Keine spitzen und scharfen Gegenstände einsetzen. Diese könnten die Oberfläche beschädigen.

GRILLEN

Gussgrillplatten sind beidseitig verwendbar. Gerillte Seite für alle Grillgerichte. Flache Seite zum Grillen und Backen.

CARE

Our cast iron dishes and grill plates are unique pieces casted by hand and so they differ slightly in shape and appearance. Slight dents and imperfections are normal - this does not affect the grilling characteristics in any way! Before first use, wipe off oil and manufacturing residues with a cloth. In the beginning we recommend you to prepare the food with a little more oil or fat. As a result, the cast iron dishes will begin to darken and get better and better. In this way, a patina develops naturally, which prevents sticking and rusting. With enameled cookware, only a slight darkening takes place. Oiling is not necessary here.

CLEANING

Immediately after use, wipe the cast iron cookware and the grill plate with a kitchen towel. **Never use washing-up liquid or wash in the dishwasher!** In the case of burnt-on dirt, add a little water and boil. This will loosen the burnt-in dirt. If there are still burnt-in

spots, remove them with normal stainless steel pot cleaners by lightly rubbing them or clean them with a wire brush (cast-iron grill plates only). The darker the cast iron cookware, the better its grilling and frying qualities will be. Frequent use will improve the cast iron dishes. After use, always rub the plate dry and oil it with a little cooking oil. Always store in a dry place. Always clean the plate with water only to maintain the natural oilfilm. Always sand off any rust that has developed, re-oil and burn in. Use the cast patina for rust protection.

Only clean **enameled cast-iron** dishes with a kitchen towel. Do not use pointed or sharp objects. These could damage the surface.

GRILLING

Cast iron grill plates can be used on both sides. Waved side for all grilled dishes. Flat side for grilling and baking.

WEITERE PRODUKTE

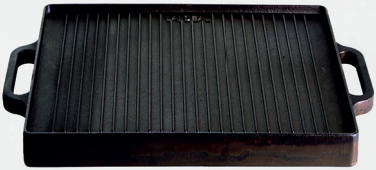
Gusstöpfchen
Art. Nr. 9706

Grillplatte
Art. Nr. 5502

Gusseisenpfanne
Art. Nr. 4501

Wok aus Gusseisen
Art. Nr. 4531

2in1-Gusseisen Topf & Pfanne
Art. Nr. 9763



Grillplatte
Art. Nr. 3232

Grillplatte
Art. Nr. 11038

Gusseisenpfanne
Art. Nr. 4538

ALL GRILL®

MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

REINIGUNGSBÜRSTE
CLEANING BRUSH • Art Nr. 9808

Gusseisen Kuss®

B.M.S-Burger GmbH
Bahnholzstr. 20 • 75249 Kieselbronn
info@allgrill.de • www.allgrill.de