

POZOR! NIKDY NEZAKRÝVEJTE LITINOVÝMI DOPLŇKY BEZ OTVORŮ CELOU GRILOVACÍ PLOCHU. MOHLO BY DOJÍT K POŠKOZENÍ GRILU PŘETOPENÍM NEBO ÚRAZU PŘI ZAPALOVÁNÍ A PROVOZU GRILU!

LITINOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ ve svém plynovém grilu MUSÍTE UDRŽOVAT

Stejně jako u litinové pánve nebo jiného nádobí je nutné udržovat i litinový rošt nebo jiné příslušenství pro grilování z litiny. Vhodné rostlinné oleje pomohou chránit porcelánový povlak, který zabraňuje přichycení potravin k roštu a chrání před korozí.

PRVNÍ POUŽITÍ a údržba litinových roštů a dalšího litinového příslušenství

Před prvním grilováním vložte litinové příslušenství do grilu, předehřejte gril na 10 minut s knoflíky otočenými na maximální výkon. Tím se spálí zbytky z výrobního procesu. Poté gril vypněte. Po vychladnutí budou litinové rošty nebo příslušenství připraveny ke grilování.

Nicméně jako prvotní údržbu litinového příslušenství doporučujeme použít rostlinný olej, který nanese na celý povrch silikonovým štětcem nebo originálním rozprašovačem na olej Broil King®. Můžete použít také papírovou utěrku. Litinové rošty Broil King® jsou oboustranné. Potřete proto obě strany silnou vrstvou oleje. Ujistěte se, že je celý povrch roštů pokrytý olejem. K olejování roštů nepoužívejte margarín nebo máslo. Po naolejování předehřejte gril na 10 minut s knoflíky otočenými na maximální výkon, poté knoflíky otočte na střední výkon a nechte gril se zavřeným víkem 30 minut. Olej se připálí k litinovému povrchu a vytvoří nepřilnavou vrstvu. Otočením knoflíků vypněte plynový gril a nechte litinové příslušenství vychladnout. Po vychladnutí je proces údržby dokončen.

PRAVIDELNÉ POUŽÍVÁNÍ Opakovaná údržba litinových roštů a příslušenství

Při opětovném použití gril předehřejte asi 10 minut s knoflíky otočenými na maximum. Díky tomu spálíte všechny zbytky na roštu z předchozího grilování. Vypněte hořáky a použijte kartáč k odstranění zuhelnatělých zbytků. Poté rošty nebo příslušenství potřete olejem. Stejně jako u každého litinového výrobku platí, že čím déle a častěji jej používáte, tím snazší je udržovat jej v čistotě.

ČIŠTĚNÍ Údržba litinových roštů a příslušenství

Známky koroze na litinovém povrchu nejsou závadou. Nepropadejte panice, následující průvodce vás provede procesem konzervace a péče o váš rošt nebo jiné příslušenství. Pokud se na vašem roštu/příslušenství objeví rez, odstraňte ji kartáčem na čištění roštu. Vyjměte rošty z grilu a důkladně je omyjte prostředkem na mytí nádobí. Rošt důkladně opláchněte horkou vodou a osušte kuchyňskou utěrkou nebo papírovou utěrkou. Rošty nikdy nemyjte v myčce na nádobí! Rošty vložte zpět do grilu a potřeme je silnou vrstvou oleje a případně můžeme provést kroky popsané v bodu „PRVNÍ POUŽITÍ“.

SKLADOVÁNÍ litinových roštů a příslušenství

Pokud víte, že litinové doplňky nebudete delší dobu používat, potřete gril rostlinným olejem a uložte jej na suchém a tmavém místě.

Distributor pro ČR a SR: King distribution s.r.o. IČO 04786343

www.broilking.cz