



FEUERPLATTE, GRILLROST UND GRILLPLATTE AUS STAHL

RICHTIG EINBRENNEN



SCHAMOTTE-SHOP.DE

RICHTIG EINBRENNEN

Wieso einbrennen?

Die Grillplatten aus Stahl besitzen keinen Schutz vor der Witterung und müssen eingebrannt werden. Durch das stundenlange Einbrennen bildet sich eine schützende Schicht, auch Patina genannt. Sie schützt den Stahl vor Rost.

Vorbereitung

Reinigen Sie Ihr geliefertes Produkt mit fettlösendem Reinigungsmittel und warmem Wasser, um es von Produktionsrückständen und Spuren der Verpackung zu befreien. Reiben Sie es gut trocken.

Einbrennen mit Öl

Das Einbrennen mit Öl gehört heute zu dem gängigen Verfahren, eine Feuerplatte einzubrennen. Verwenden Sie dafür Öl, welches für hohe Temperaturen geeignet ist bzw. einen hohen Rauchpunkt hat.

Hinweis: Bereits eingebrannte Grillplatten dürfen nicht mit Reinigungsmitteln behandelt werden, andernfalls löst sich die Schutzschicht von der Platte. Besser ist es, die Feuerplatte oder den Grillrost nach dem Grillen zu pflegen.

