

# LA BARRIQUE GOURMET

DAS EXKLUSIVE GRILLERLEBNIS

## Pflegehinweise & Tips

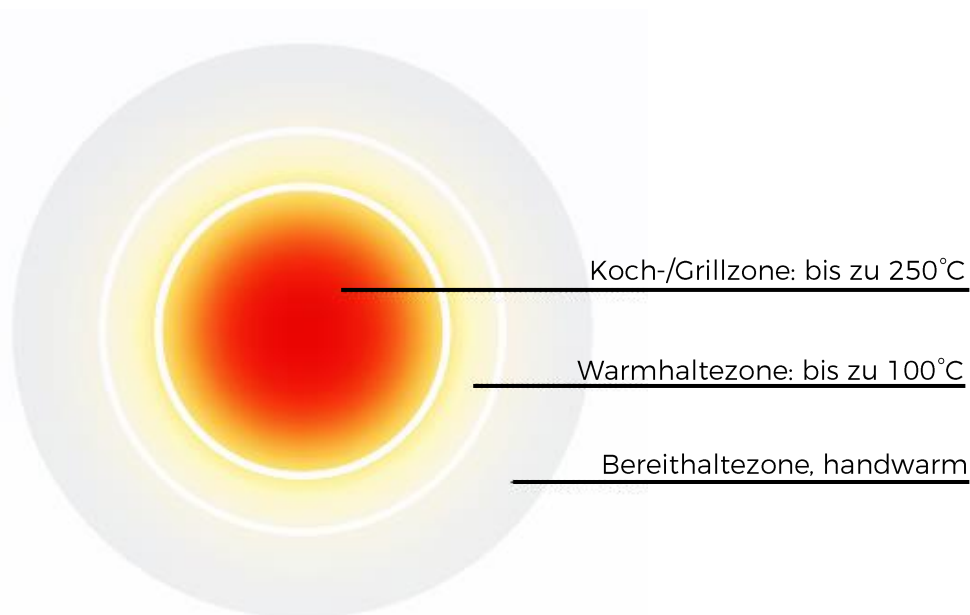
Zur **Benutzung** der Grillplatte verwenden Sie bitte bevorzugt **Grill- und Kochbesteck** aus Holz oder Kunststoff. Edelstahl ist auch grundsätzlich geeignet, jedoch nur mit abgerundeten Ecken, um Kratzer in der Grillplatte zu vermeiden.

Beim **Start der Grillplatte** bitte zeitnah hitzebeständiges Öl, wie Rapsöl, verwenden und das Grillgut auf die Platte geben. Es wird keine lange Vorlaufzeit/Aufheizzeit benötigt. In ca. 2 Minuten ist die Platte einsatzbereit und auf der entsprechend eingestellten Temperatur.

Bitte achten Sie auf ausreichende **Stromversorgung** mit 2250W/3000W. Bitte das Grillfass nicht über Mehrfach-Stecker benutzen, an denen noch weitere Verbraucher angeschlossen sind. Ansonsten kann die volle Leistungsfähigkeit nicht ausgeschöpft werden.

Bei **Teigwaren/Ei** tasten Sie sich zunächst mit niedrigeren Temperaturen auf Stufe 1-5 an das gewünschte Garergebnis heran. Um eine schöne Kruste zu erreichen (bei **Fisch oder Fleisch und auch Gemüse**) können Sie bis Stufe 10 am Regler der Grillplatte einstellen. Hier werden ca. 230 bis 250 Grad Celsius, in der Mitte erreicht.

Draufsicht Grillplatte:



Die o.g. Temperaturangaben können je nach Außentemperatur und Sonneneinstrahlung etc. schwanken.

Die gesamte Gelb und Rot eingefärbte Zone **wölbt sich während des Betriebs nach unten**, damit keine Flüssigkeiten über den Rand hinauslaufen. Sollte dies doch einmal passieren, da zu viel Flüssigkeit zugegeben wurde, wischen Sie die Holzplatte und den Rand zeitnah ab und entfernen Sie überschüssige Flüssigkeiten (mit einem Küchentuch oder Geschirrtuch o.Ä.. Die Flüssigkeit kann dann nicht unter den Rand laufen, da dieser abgedichtet ist.

Die heißeste Zone befindet sich in der Mitte der Platte (kreisrund, ca. 10-15cm). Danach im Ring ringsherum um die Grillzone folgt eine Warmhalte-Zone für das Grillgut. Ganz außen kann mit niedrigerer Temperatur leicht warmgehalten oder bereitgehalten werden.

Somit können Sie **von innen nach außen** Grillen und Vorbereiten und verschiedene Zutaten auf der Platte gleichzeitig vorhalten.

Zur **Reinigung** der Grillplatte, diese bitte etwas abkühlen lassen. Oder kurz auf Stufe 1-2 erwärmen und etwas Sprudelwasser oder Eiswürfel in die Mulde geben. Ein paar Tropfen Spülmittel dazugeben und einige Minuten einweichen lassen.

Danach die eingebrannten Grillrückstände mit Holz- oder Kunststoffbesteck **IN SCHLEIFRICHTUNG** des Edelstahls der Grillplatte abschaben. Die Grillrückstände nun mit einem großen Schwamm oder Küchenpapier aufnehmen und entsorgen. Die Platte dann erneut mit etwas klarem Wasser reinigen. Zuletzt mit einem Geschirrtuch trocknen ggf. mit etwas Rapsöl einlassen.

Bei stark eingebrannten Rückständen kann der „Putzstein von Dr. Beckmann“ verwendet werden – jedoch **ausschließlich in feuchtem, leicht nassen Zustand**, niemals trocken verwenden – UND die Grillplatte darf **nicht mehr heiß** sein. ACHTUNG: Den Putzstein und jegliches Reinigungsmittel nicht in Kontakt mit dem Holzring/Fass bringen! Hier kann es zu dunklen Verfärbungen kommen.

Zur **Reinigung der Massivholzplatte** bitte nur einen feuchten Lappen ohne Spülmittel verwenden um dem Holz das Öl nicht zu entziehen. Sie ist bei Auslieferungszustand mit dem lebensmittelechten und lösemittelfreien Arbeitsplattenöl von BIOFA (Art.Nr. 2052) 3-fach behandelt.

Sie können die Holzplatte nach Bedarf ebenfalls mit diesem Öl einlassen oder Rapsöl verwenden. Sie erhält mit der Zeit, je nach Nutzung eine natürliche Patina.

Bei Fragen wenden Sie sich gern an: [info@labarriquegourmet.com](mailto:info@labarriquegourmet.com) oder mobil an 0176 32546987. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Ihr gesamtes Team von La Barrique Gourmet

...und Ihre Kristiniana und Ihr Victor Jarek