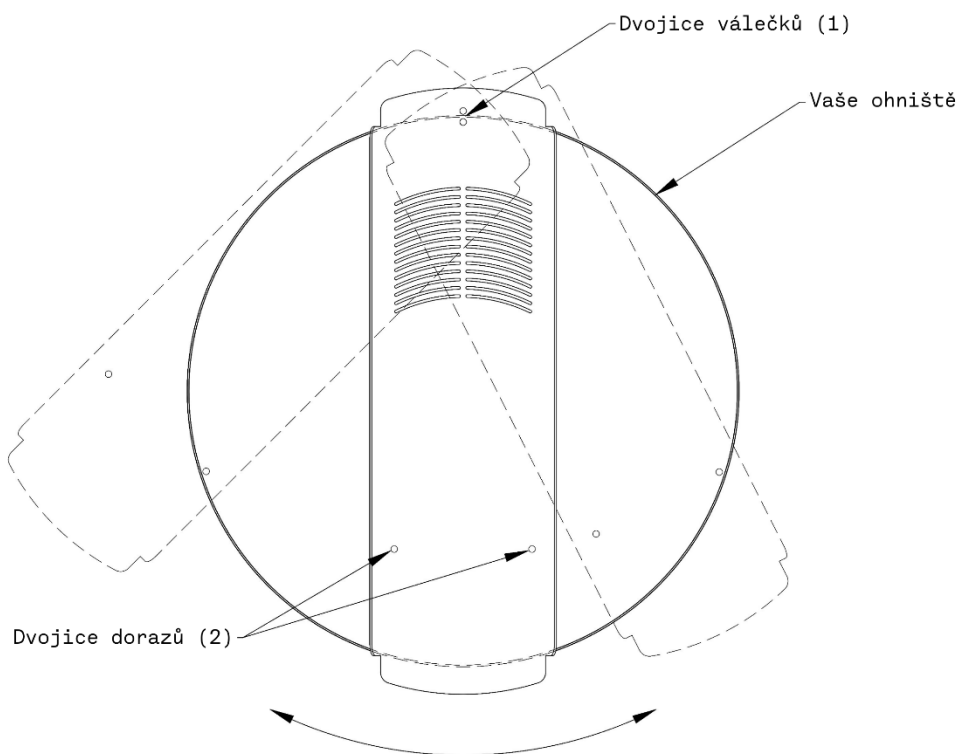


Použití a údržba grilovacího plátu – kompletní návod

1/ Instalace plátu na ohniště

Položení a následná manipulace jsou vskutku snadné a zvládne je opravdu každý.



GRILOVACÍM PLÁTEM MŮŽETE PO OHNIŠTI VOLNĚ POHYBOVAT

Obr.1

Položení na ohniště: Dvojice válečků (1) by měla na ohniště hezky sednout tak, že hrana ohniště bude mezi nimi. Dvojice dorazů (2) pak vymezuje maximální pohyb plátu po ohništi. (Viz obr. 1)

Manipulace s plátem: Grilovacími kleštěmi, vidlicí nebo jiným nástrojem libovolně pohybujte s volnou stranou plátu. Nikdy na rozpálený plát nesahejte holýma rukama. Dbejte také na zvýšenou pozornost, když se kolem grilu pohybují děti.

2/ Konzervace

Grilovací plát je již z výroby **napuštěn zdravotně nezávadným parafinem**. I tak ho před prvním použitím jemně naolejujte a vypalte, aby se ochranný film zesílil. Lehce tím snížíte i přilnavost.

Jak plát vypálit? Na středním až vysokém plamenu zahřívejte plát natřený olejem, než se z něj začne kouřit. Nechte proces běžet 10-15 minut. Poté ho nechte vychladnout a přebytečný olej setřete. Vypálení lze provádět opakovaně. Čím tmavší a používanější plát bude, tím lepší bude mít vlastnosti.



Náš TIP



Nejlepší konzervace grilovacího plátu docílíte pomocí přírodní **ošetřující pasty Petromax** z našeho e-shopu. Pasta vytvoří **ochranný film, který zabraňuje rezavění, odpuzuje vodu a usnadňuje čištění**.

3/ Grilování

Používejte dostatečné množství oleje. Předejdete tak připalování a oceníte to i při následném čištění.

Než na plát položíte maso nebo zeleninu, **nechte ho dostatečně rozehrát** – ideálně, aby se olej lehce leskl, ale nekouřil. **Rovnoměrná teplota** po celé ploše zajistí, že se suroviny zatáhnou a nepřichytí.

Okraje plátu bývají chladnější než střed. Díky tomu snadno udržíte jídlo teplé, aniž by se připálilo. **Používejte kovové náčiní.** Vyhněte se plastovým pomůckám, mohly by se vlivem tepla zdeformovat.

4/ Údržba a čištění

Po grilování **nechte plát vychladnout** a jemně ho **otřete papírovou utěrkou**, aby se odstranily zbytky přebytečného oleje a jídla. Můžete použít měkký kartáč nebo škrabku. **Nepoužívejte saponát.** Po čištění **plát důkladně vysušte**, abyste předešli vzniku rzi. **Plát doporučujeme ošetřovat po každém použití.**

5/ Skladování přes zimu

Před uskladněním doporučujeme povrch **jemně naolejovat, nebo lépe použít pastu Petromax**. Povrch ani před uskladněním **nemyjte saponátem**. Plát uskladněte **na suchém a chráněném místě**.



Bezpečnostní opatření

Před každým použitím zkontrolujte, zda je grilovací plát v dobrém stavu a zda nejsou přítomny žádné praskliny nebo jiná poškození. Zajistěte stabilitu ohniště a ujistěte se, že plát na ohništi drží.

Během používání nikdy nenechávejte plát bez dozoru. Dávejte pozor na děti. Používejte vhodné nástroje pro manipulaci a nikdy se nedotýkejte rozpáleného plátu holýma rukama.

Po použití nechte plát před další manipulací vychladnout na bezpečnou teplotu.

