



Gusseisenplatte Ø 39 cm

Artikel-Nr. 18.211.24

- Ø 39 cm
- aus Gusseisen - gerippte Vorderseite und glatte Rückseite
- für Kurzgebratenes, Fisch, Gemüse, Spiegeleier, Crêpes etc.

Rezepte:

 [Kräuter-Hackfleisch-Bällchen \(78.16 KB\)](#)

Beschrieb:

Die Platte besteht aus hochwertigem Gusseisen. Gusseisen lässt sich sehr hoch erhitzen und verfügt über eine optimale Hitzeverteilung sowie -Speicherung. Die Gusseisenplatte ist multifunktional einsetzbar. Die gerippte Vorderseite eignet sich perfekt für Kurzgebratenes mit herrlichen Grillstreifen, Fisch, Gemüse etc. Auf der glatten Rückseite können Spiegeleier, Crêpes und vieles mehr zubereitet werden.

Anwendung:

Reinigen Sie die Gusseisenplatte vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie die Gusseisenplatte in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen. Heizen Sie diese jeweils während mind. 5 Minuten auf der höchsten Stufe vor.

Benutzung der Gusseisenplatte immer in folgender Position:

Grosser Trichter: Vulkanposition

Grillrost: entfernen und durch die Gusseisenplatte ersetzen

Deckel: offen

Reinigung:

- Lassen Sie die Gusseisenplatte auf dem Grill bei voller Leistung ca. 10 Minuten ausbrennen
- Verwenden Sie eine Bürste aus Messingborsten (keine Stahlborsten)

Die ersten beiden Schritte nur, wenn Sie die Platte lediglich zum Anbraten von Fleisch/Fisch benutzt haben.

- Lassen Sie diese danach auskühlen
- Verwenden Sie anschliessend eine Bürste aus Edel-Stahlwolle/Edelstahl-Topfreiniger oder ein Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser für die gründliche Reinigung