

# Grillring

Grillring Ø60cm EAN 40 33886 11127 6

Grillring Ø80cm EAN 40 33886 11128 3

## Allgemein

Buschbeck Grillringe für Stahlfeuerschalen erfreuen sich großer Beliebtheit, da sie sich recht flexibel zum Grillen einsetzen lassen.

Der massive 4 mm Grillring aus Stahl ist im Innenbereich durch das im Zentrum der Stahlöfen befindliche Feuer sehr heiß, nach außen hin nimmt die Temperatur ab. Bevor man sie allerdings nutzen kann, muss man den unbehandelten Grillring richtig einbrennen. Wie das geht erfahren Sie nachfolgend:

Zum einen geht es darum, den Grillring zu reinigen und Produktionsrückstände zu entfernen; zum anderen aber hauptsächlich darum, eine Patina aufzubringen, die Korrosion verhindert und das Anbrennen des Grillguts vermeidet.

Wer schon mal eine Eisenpfanne eingebrannt hat, kennt den Vorgang und weiß, dass es nicht kompliziert ist. Sie brauchen ein paar alte Kartoffeln, sowie hoch erhitzbares Öl: Sonnenblumenöl, Rapsöl oder auch Kokosfett (Palmin) eignen sich bestens. Finger weg von Olivenöl, dessen Hitzepunkt einfach nicht hoch genug ist und das sich zum Einbrennen nicht eignet.

Für das Einbrennen muss der Grillring auf dem Stahlofen stark erhitzt werden. Dann wird der Grillring z.B. mit Küchenkrepp mit dem Öl eingerieben. Vorsicht !! Unbedingt Sicherheitshandschuhe tragen, da es sehr heiss werden kann !! Anschließend kommen die Kartoffelscheiben darauf, werden gelegentlich umverteilt und über den Zeitraum von etwa anderthalb Stunden einfach verbrannt.

Anschließend reiben Sie dem Grillring ein weiteres Mal mit dem Öl ein und entfernen die Kartoffelüberreste. Nun sollten Sie eine recht schwarze Patina auf der Oberfläche des Grillrings haben. Das Ganze abkühlen lassen und dann steht dem nächsten Grillabenteuer nichts im Wege.

- Holzfeuer mittig im Stahlofen machen, so dass die Flammen durch das mittige Loch zu sehen sind!
- Der Grillring erhitzt sich unterschiedlich stark. Je weiter entfernt von der Mitte desto kälter wird der Grillring - Grillgut je nach Bedarf verschieben
- Vor erstem Gebrauch einbrennen
- Qualität - Made in Europe - Sehr massiv

## Pflege und Reinigung des Grillrings

Beim zukünftigen Reinigen sollte immer auf Spülmittel verzichtet werden, da man sonst die Patina zerstört und man der Grillring erneut einbrennen muss. Die Reinigung ist aber sehr leicht: Wie auch beim Grillrost erhitzen Sie den Grillring und „brennen“ angekrustetes ab. Anschließend können Sie die Überreste einfach mit einem geeigneten Spachtel abschaben.

Der Grillring bei Nichtgebrauch innen und trocken lagern.

Achtung : Dieses Produkt ist nicht oberflächenbehandelt und kann rosten. Dieses ist ein natürlicher Verlauf und stellt keinen Reklamationsgrund dar!

Buschbeck GmbH

Friedrich-Engels-Str. 21

D-51545 Waldbröl

info@buschbeck.de

The logo for Buschbeck, featuring the brand name in a bold, black, sans-serif font. The letter 'k' is stylized with a long, diagonal stroke extending downwards and to the right.