

ANLEITUNG ZUM IMPRÄGNIEREN DES HALBRINGS ODER DER GRILLPLATTE



- 1) Feuerschüssel einfeuern, Grillrost auflegen, Halbring bzw. Grillplatte auf den Rost legen, mit Lebensmittel-Öl einreiben; Wichtig: Nur dünnen Ölfilm einreiben, vorzugsweise mit Haushaltspapier



- 2) Halbring oder Grillplatte so über dem Feuer verschieben, dass die ganze Fläche mit Öl eingebrannt werden kann



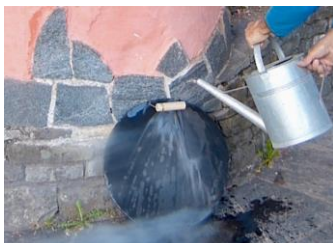
- 3) Siehe Punkt 2 wenn nötig, die blanken Stellen wiederholt mit Öl einreiben Nur solange einbrennen, bis der Ölfilm dunkelbraun wird



- 4) Siehe Punkt 2 + 3



- 5) Siehe Punkt 2 + 3



- 6) Sobald die Fläche komplett dunkelbraun ist, Grillplatte oder Halbring vom Feuer nehmen, auf der Rückseite mit kaltem Wasser abschrecken, damit ist die Platte für den Ersteinsatz imprägniert.



- 7) Platte wieder aufsetzen, wenig Öl oder Bratfett zugeben.....
...viel Vergnügen beim Zubereiten der leckeren Kleinigkeiten!