



UPOZORNĚNÍ

Nikdy nezakrývejte litinovými doplňky bez otvorů celou grilovací plochu. Mohlo by dojít k poškození grilu přetopením nebo úrazu při zapalování a provozu grilu!

Povrchová korozie nebo drolení povrchu není běžně známkou výrobní vady výrobku, ale nedostatečné údržby!

Nepoužívejte k čištění agresivní čisticí prostředky na trouby, grily!

Nikdy nepoužívejte hydroxid sodný pro čištění litinových doplňků!



UPOZORNENIE

Nikdy nezakrývajte liatinovými doplnkami bez otvorov celú grilovaciu plochu. Mohlo by dôjsť k poškodeniu grilu prekúrením alebo úrazu pri zapalovaní a prevádzke grilu!

Povrchová korózia alebo drobenie povrchu nie je bežne známkou výrobnnej chyby výrobku, ale nedostatočnej údržby!

Nepoužívajte na čistenie agresívne čistiace prostriedky na rúry, grily!

Nikdy nepoužívajte hydroxid sodný na čistenie liatinových doplnkov!

LITINOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ musíte pravidelně OŠETŘOVAT

Stejně jako například litinové pánve je nutné pravidelně udržovat také litinový rošt nebo další příslušenství pro grilování z litiny. Vhodné rostlinné oleje pomohou chránit porcelánový povlak, který zabraňuje přichycení potravin k roštu a chrání je částečně před povrchovou korozí.

SEASONING

Jedná se o proces, při kterém dojde k zapečení rostlinného tuku do povrchu litiny. Tento tuk vytvoří souvislou ochrannou vrstvu. **Seasoning je nutné provést mimo jiné před prvním použitím litinových doplňků a roštů!**

Postup při seasoningu:

1. Pokud provádíte seasoning na již delší dobu používaných doplňcích z litiny. Nejprve je důkladně očistíte od nečistot a obrusíte v místech povrchové korozie, tak aby tato rez byla odstraněna. Použit můžete například grilovací kartáč nebo jemný smrkový papír. Doplňky omyjte jemným prostředkem na nádobí, opláchněte horkou vodou a ihned osušte utěrkou.
2. Před provedením seasoningu nových litinových roštů nebo jiných litinových doplňků je omyjte jemným prostředkem na nádobí, opláchněte horkou vodou a ihned osušte utěrkou. Následně vložte litinové příslušenství do grilu, předehřejte gril cca 10–15 minut s knoflíky otočenými na maximální výkon. Tím se spálí zbytky z výrobního procesu. Poté gril vypněte a nechte zcela vychladnout.
3. Na celý povrch, tedy na všechny strany litinového příslušenství, naneste souvislou tenkou vrstvu rostlinného oleje. Nejvhodnější je avokádový nebo rýžový olej, ale lze použít i běžně dostupný repkový nebo slunečnicový. Pro aplikaci oleje můžete použít silikonový štětec Broil King®, rozprašovač na olej Broil King® nebo jednoduše papírovou utěrku atd.

NEPOUŽÍVEJTE margarín nebo máslo nebo jiné živočišné tuky a ropné oleje! Nevytvářejte příliš silnou vrstvu oleje, která by mohla způsobit vzplanutí oleje při provádění seasoningu.
4. Po naolejování vložte doplňky do grilu a předehřejte gril cca 10 minut s knoflíky otočenými na maximální výkon, poté knoflíky otočte na střední výkon a nechte gril se zavřeným víkem dalších cca 30 minut v provozu.
5. Otočením knoflíků vypněte gril a nechte litinové příslušenství zcela vychladnout. Po vychladnutí je proces údržby dokončen.

Proces seasoningu opakujte vždy, když dojde ke spálení ochranné vrstvy, jejímu mechanickému nebo chemickému poškození.

Seasoning také pomůže vrátit vzhled a funkci vašim litinovým doplňkům s povrchovou korozí.

Mějte na paměti, že například sůl, kyselé potraviny a další látky používané při grilování mohou podpořit korozí litiny. Je proto vhodné rošty pravidelně kontrolovat a vrstvu seasoningu případně obnovit.

ČIŠTĚNÍ

Na konci grilování zbavte rošty nebo doplňky nečistot a potřete je tenkou souvislou vrstvou rostlinného oleje. Při opětovném použití gril předehřejte asi 10 minut s knoflíky otočenými na maximum. Díky tomu spálíte všechny zbytky na roštu z předchozího grilování. Vypněte hořáky a použijte kartáč k odstranění zuhelnatělých zbytků. Poté rošty nebo příslušenství potřete lehce olejem a pokračujte běžným způsobem v grilování.

Stejně jako u každého litinového výrobku platí, že čím déle a častěji jej používáte, tím snazší je udržovat jej v čistotě.

SKLADOVÁNÍ

Pokud víte, že litinové doplňky nebudete delší dobu používat, potřete je rostlinným olejem a uložte na suchém a tmavém místě.

LIATINOVÉ PŘÍSLUŠENSTVO musíte pravidelne OŠETROVAŤ

Rovnako ako napríklad liatinové pánvice je nutné pravidelne udržiavať aj liatinový rošt alebo ďalšie príslušenstvo na grilovanie z liatiny. Vhodné rastlinné oleje pomôžu chrániť porcelánový povlak, ktorý zabraňuje prichyteniu potravín k roštu a chráni ich čiastočne pred povrchovou koróziou.

SEASONING

Jedná sa o proces, pri ktorom dôjde k zapečeniu rastlinného tuku do povrchu liatiny. Tento tuk vytvorí súvislú ochrannú vrstvu. **Seasoning je nutné vykonať okrem iného pred prvým použitím liatinových doplnkov a roštov!**

Postup pri seasoningu:

1. Ak vykonávate seasoning na už dlhšiu dobu používaných doplnkoch z liatiny. Najprv je dôkladne očistíte od nečistôt a obrusíte v miestach povrchovej korózie, tak aby táto hrdza bola odstránená. Použit môžete napríklad grilovaciu kefu alebo jemný šmrľový papier. Doplnky umyte jemným prostriedkom na riad, opláchnite horúcou vodou a ihneď osušte utierkou.
2. Pred vykonaním seasoningu nových liatinových roštov alebo iných liatinových doplnkov ich umyte jemným prostriedkom na riad, opláchnite horúcou vodou a ihneď osušte utierkou. Následne vložte liatinové príslušenstvo do grilu, predhrejte gril cca 10–15 minút s gombíkmi otočenými na maximálny výkon. Tým sa spália zvyšky z výrobného procesu. Potom gril vypnite a nechajte úplne vychladnúť.
3. Na celý povrch, teda na všetky strany liatinového príslušenstva, naneste súvislú tenkú vrstvu rastlinného oleja. Najvhodnejší je avokádový alebo ryžový olej, ale je možné použiť aj bežne dostupný repkový alebo slnečnicový. Na aplikáciu oleja môžete použiť silikónový štetec Broil King®, rozprašovač na olej Broil King® alebo jednoducho papierovú utierku atď.

NEPOUŽÍVAJTE margarín alebo maslo alebo iné živočíšne tuky a ropné oleje! Nevytvárajte príliš silnú vrstvu oleja, ktorá by mohla spôsobiť vzplanutie oleja pri vykonávaní seasoningu.
4. Po naolejovaní vložte doplnky do grilu a predhrejte gril cca 10 minút s gombíkmi otočenými na maximálny výkon, potom gombíky otočte na stredný výkon a nechajte gril so zatvoreným vekom ďalších cca 30 minút v prevádzke.
5. Otočením gombíkov vypnite gril a nechajte liatinové príslušenstvo úplne vychladnúť. Po vychladnutí je proces údržby dokončený.

Proces seasoningu opakujte vždy, keď dôjde k spáleniu ochrannej vrstvy, jej mechanickému alebo chemickému poškodeniu.

Seasoning tiež pomôže vrátiť vzhľad a funkciu vašim liatinovým doplnkom s povrchovou koróziou.

Majte na pamäti, že napríklad soľ, kyslé potraviny a ďalšie látky používané pri grilovaní môžu podporiť koróziu liatiny. Je preto vhodné rošty pravidelne kontrolovať a vrstvu seasoningu prípadne obnoviť.

ČISTENIE

Na konci grilovania zbavte rošty alebo doplnky nečistôt a potrite ich tenkou súvislou vrstvou rastlinného oleja. Pri opätovnom použití gril predhrejte asi 10 minút s gombíkmi otočenými na maximum. Vďaka tomu spálite všetky zvyšky na rošte z predchádzajúceho grilovania. Vypnite horáky a použite kefu na odstránenie zuhoľnatých zvyškov. Potom rošty alebo príslušenstvo potrite ľahko olejom a pokračujte bežným spôsobom v grilovaní.

Rovnako ako u každého liatinového výrobku platí, že čím dlhšie a častejšie ho používate, tým ľahšie je udržiavať ho v čistote.

SKLADOVANIE

Pokiaľ viete, že liatinové doplnky nebudete dlhšiu dobu používať, potrite ich rastlinným olejom a uložte na suchom a tmavom mieste.