



## **Merkblatt gusseiserne Grillroste**

### **Gusseiserne Grillroste müssen eingebrannt werden**

Aus Gusseisen gefertigte Grillroste müssen genauso wie gusseiserne Pfannen eingebrannt und wiederholt mit der Grillemulsion behandelt werden. Die Grillemulsion schützt die Porzellan Beschichtung, verhindert die Anhaftung von Lebensmitteln und schützt die Grillroste vor Rostbefall.

### **Erstbenutzung**

Bevor Sie zum ersten Mal grillieren, heizen Sie Ihren Grill 30 Minuten lang auf hoher Temperatur auf. Dieser Vorgang verbrennt alle Rückstände, die beim Herstellungsprozess des Grills hinterlassen wurden. Sobald die Grillroste abgekühlt sind, können Sie Ihre neuen Grillroste einbrennen und imprägnieren.

### **Einbrennen der gusseisernen Grillroste**

Nehmen Sie die Grillroste aus dem Grill und tragen Sie die Grillemulsion grosszügig mit einem Haushaltspapier oder einem Lappen auf. Tragen Sie die Emulsion auf der gesamten Oberfläche auf (beidseitig). Achten Sie darauf, dass Sie auch die Ecken gut einfetten.

Nachdem Sie die Grillemulsion auf die gusseisernen Grillroste aufgetragen haben, legen Sie die Roste in den Grill und heizen Sie Ihren Grill auf hoher Temperatur 10 Minuten auf. Die Emulsion brennt sich ein und erzeugt somit eine Antihafschicht. Schalten Sie nun die Gasregler aus und lassen Sie die Grillroste abkühlen. Nach dem Abkühlen sind Ihre gusseisernen Grillroste eingebrannt.

### **Regelmässige Benutzung**

Grillemulsion vor Gebrauch gut schütteln! Tragen Sie die Emulsion vor Gebrauch des Grills grosszügig mit einem Lappen oder einem Haushaltspapier auf die Roste auf.

Jetzt kann der Spass beginnen und Sie grillieren nach Ihren Wünschen. Nachdem Sie fertig grilliert haben, lassen Sie Ihren Grill 15 Minuten auf



maximaler Stufe (alle Gasregler auf Maximum stellen) ausbrennen. Nun reinigen Sie die Grillroste im heissen Zustand mit einer geeigneter Grillbürste. Grillroste abkühlen lassen und dann den Grill mit einer Abdeckhülle decken. Bevor Sie das nächste Mal grillieren fahren Sie mit einem mit Grillemulsion getränkten Lappen über die Grillflächen, um allfällige Rückstände der Grillbürste zu beseitigen.

Diese Vorgänge bei jedem Grillieren wiederholen. Wie bei Gusseisen bekannt: je mehr es genutzt wird, desto einfacher die Pflege.

### **Reinigung**

Wir empfehlen, die Grillroste regelmässig (zum Beispiel einmal pro Saison) gründlich zu reinigen. Dazu nehmen Sie die Roste aus dem Grill und waschen diese mit einem milden Spülmittel (Force 5). Spülen Sie mit heissem Wasser nach und trocknen Sie die Roste vollständig mit einem Tuch ab.

Lassen Sie die Grillroste nicht an der Luft trocknen. Legen Sie die Roste unmittelbar nach der Reinigung in den Grill und heizen Sie den Grill 15 Minuten auf maximaler Stufe auf. Nun die gusseisernen Grillroste wieder einbrennen (siehe: Einbrennen der gusseisernen Grillroste).

### **Lagerung gusseiserner Grillroste**

Vor dem Lagern oder wenn Ihr Grill für längere Zeit nicht benutzt wird, brennen Sie die Grillroste ein und lagern Sie diese trocken.

### **Empfohlene Produkte**

8254	Grill-Emulsion
18442	Grillbürste
25090	Ersatzbürste
00005	Reinigungsmittel Force 5
00008	Reinigungssystem Zemp AG

Die Produkte können im Laden oder im Shop ([www.zemp-wolhusen.ch](http://www.zemp-wolhusen.ch)) bezogen werden.

Zemp AG Entlebucherstrasse 26, 6110 Wolhusen Tel. 041 490 11 45