

Feuerschüssel «ZUCCA»

Der Design-Grill als Skulptur im Garten



Grillscheibe einbrennen:

Das Einbrennen der Grillscheibe dient zum einen dazu, eine schützende Patina zu erzeugen die das Rosten verhindert, zum anderen hilft die Patina auch beim Braten dabei, dass nichts so leicht anbrennt.

Die Oberfläche der Grillscheibe bekommt nach dem Einbrennen eine schwarze Patina. Der Vorgang dauert je nach Hitze 1 - 1 ½ Std.

Klassisch: Einbrennen mit Sonnenblumenöl oder Rapsöl, Salz und Kartoffelschalen

Oder: Einbrennen nur mit Sonnenblumenöl oder Rapsöl

Grillscheibe reinigen:

Grillrückstände mit dem Spachtel in die Feuerschüssel schieben.

Grillscheibe einölen und mit Zeitungspapier sauber reinigen. Anschliessend erneut einölen.

Achtung: Keine Spülmittel verwenden! Solche Mittel zerstören die Patina und die Grillscheibe muss erneut eingebrannt werden.