



# FEUER BUTZE



## So pflegst und reinigst du deine Feuerplatte richtig

**Der wichtigste Schritt: das Einbrennen – dafür haben wir dir eine extra Anleitung erstellt.**

### **Die Pflege der Patina**

Die Patina entwickelt sich bei jedem Grillen weiter und wird besser. Das bedeutet, dass beim ersten Grillen noch Öl verwendet werden sollte. Jedoch benötigt die Feuerplatte zum Anbraten bei jedem Grillen weniger Öl bis die Patina vollständig ausgereift ist und kein Grillgut mehr anbrennt.

### **Reinigung nach dem Grillen**

Die oberste Regel für eine schöne Patina: Verwende nie Spülmittel!

Spülmittel löst die Patina ab und das ganze Einbrennen muss wieder von vorne beginnen. Nach dem Grillen entfernt man deshalb die Essensreste am besten mit einer Kelle oder einem normalen Grillwender und kratzt diese ab. Die Feuerplatte kann auch ohne Probleme mit Wasser abgewischt werden.

**Um die Feuerplatte ideal vor Rost zu schützen, empfiehlt es sich auch nach dem Grillen einen leichten Ölfilm aufzutragen.**

### **Und was mache ich wenn der Grillring doch mal rostet?**

Bei richtiger Pflege sollte die Feuerplatte keinen Rost fangen, aber falls sich doch leichter Rost an der Feuerplatte bildet, ist dies kein Grund zur Sorge.

Die rostige Stelle sollte vorsichtig mit einem Topfreiniger entfernt werden und ordentlich abgespült werden. Da hier nun die Patina verloren geht, musst dieses Stück neu eingebrannt werden.

Nach dem Einbrennen behält die Grillplatte ihre schöne schwarze Patina und muss nicht nach jedem Grillen gereinigt werden. Einfach nach dem Grillen mit dem Pfannenwender verbranntes Grillgut abkratzen und nochmal ein paar Spritzer Öl drauf und schon kann die Feuerplatte wieder an ihren Lagerort.