

KJ15094522

KAMADOJOE®

Grilovacia platňa



UPOZORNENIE - BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA - PREČÍTAJTE SI PRED POUŽITÍM

- Pred manipuláciou sa uistite, že váš gril úplne vychladol, aby ste sa nepopálili.
- Niektoré komponenty môžu mať ostré hrany. Buďte opatrní, aby ste predišli zraneniu.
- NEPRIDÁVAJTE mrazené potraviny na horúcu platňu.
- Buďte mimoriadne opatrní, platňa sa počas používania veľmi zohreje. Počas používania používajte ochranné, tepelne odolné rukavice.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Poznámka: Niektoré domáce rúry nemusia byť dostatočne veľké pre grilovacie platne Karbon Steel. Odporúča sa vykonať tieto kroky "seasoningu" na vašom Kamado Joe® grile.

1. Predohrejte rúru na 400°F (204°C). Plechovú formu vysteľte fóliou a položte ju na spodný rošt rúry, aby ste ju mohli ľahko vyčistiť.
2. Umyte platňu teplou vodou.
3. Dôkladne osušte savou papierovou utierkou alebo kuchynskou utierkou.
4. Naolejujte platňu. Pomocou papierovej utierky alebo kuchynskej utierky naneste veľmi tenkú vrstvu oleja s vysokým bodom zadymenia 400°F – 475°F (204°C – 246°C) na celý povrch platne. Najlepší výsledok dosiahnete s olejmi ako sú repkový, slnečnicový, rastlinný, ľanový, hrozňový alebo sójový. Neodporúčame používať avokádový, kokosový alebo olivový olej.
5. Pečte platňu 1 hodinu pri 400°F (204°C). Najlepšie je vložiť platňu do rúry hore dnom, aby nedochádzalo k hromadeniu oleja. Nechajte platňu v rúre úplne vychladnúť.
6. Vyberte platňu z rúry a utrite všetok prebytočný olej alebo zvyšky.
7. Opakujte kroky 4-6 ešte dvakrát.

AKO VYKONAŤ “SEASONING”

Vďaka pravidelnému “seasoningu” dosiahnete s vašou grilovacou platňou optimálne výsledky. Čím viac budete platňu používať a vykonávať “seasoning”, tým viac sa stane nepríľnavou. Pravidelný “seasoning” je možné vykonať v 3 jednoduchých krokoch.

1. Naolejajte platňu. Pomocou papierovej utierky alebo kuchynskej utierky naneste veľmi tenkú vrstvu oleja s vysokým bodom zadymenia 400°F – 475°F (204°C – 246°C) na celý povrch platne. Najlepší výsledok dosiahnete s olejmi ako sú repkový, slnečnicový, rastlinný, ľanový, hroznový alebo sójový. Neodporúčame používať avokádový, kokosový alebo olivový olej.
2. Pečte platňu 1 hodinu pri 400°F (204°C). Najlepšie je vložiť platňu do rúry hore dnom, aby nedochádzalo k hromadeniu oleja. Nechajte platňu v rúre úplne vychladnúť.
3. Vychladenú platňu vyberte z rúry a utrite prebytočný olej alebo zvyšky.

TIP: Platňa by nemala byť na dotyk lepkavá. Ak je lepkavá, jednoducho zohrejte a ochladte platňu, kým nedosiahnete požadovanú textúru povlaku.

Riad Karbon Steel™ môže získať po vykonaní “seasoningu” rôzne farby a vzory. Zmena farby a vzhľadu je úplne normálna. Čím je platňa tmavšia, tým má lepšie nepríľnavé vlastnosti.

ČISTENIE VÝROBKOV KARBON STEEL™

Výrobky z uhlíkovej ocele Karbon Steel™ vždy čistite ručne. Nikdy nevkladajte produkty z Karbon Steel™ do umývačky riadu a tiež produkt Karbon Steel™ nikdy nenamáčajte.

1. Po úplnom vychladnutí vašej platne odstráňte prebytočný kuchynský olej papierovou utierkou alebo kuchynskou utierkou.
V prípade potreby použite plastovú špachtľu na zoškrabanie prilepených potravín. Na vydrhnutie môžete použiť aj hrubú soľ a olej.
V prípade veľmi odolných jedál povarte v platni 3-5 minút trochu vody a potom ich zoškrabte plastovým náradím. Buďte mimoriadne opatrní, platňa bude veľmi horúca. Vypustíte vodu a pred prechodom na krok 2 nechajte platňu úplne vychladnúť.
2. Umyte platňu teplou vodou a mäkkou špongiou.
3. Dôkladne osušte savou papierovou utierkou alebo kuchynskou utierkou. Ak si na utierke všimnete nejaké zvyšky, je to úplne v poriadku. Spôsobil to “seasoning” platne. Vašmu výrobku to nespôsobí žiadne škody.
4. Pred uskladnením naneste na platňu veľmi tenkú vrstvu oleja alebo “seasoningového” vosku z uhlíkovej ocele. Vždy skladujte na chladnom a suchom mieste. Tenká vrstva oleja ochráni vašu platňu a zabezpečí, že bude pripravená na ďalšie varenie.
5. Niekedy po vyčistení bude potrebné opäť vykonať “seasoning”. Prečítajte si časť „AKO VYKONAŤ SEASONING“.

ČO ROBIŤ A ČO NIE

Pred varením platňu predhrejte aby ste podporili nepríľnavé vlastnosti panvice.
Po každom použití ju ihneď vysušte.
Podľa potreby umyte teplou vodou.
Pred uskladnením potrite celú platňu tenkou vrstvou oleja alebo “seasoning” voskom. Pomôže vám to zabrániť korózii.

Výrobok z Karbon Steel™ nevkladajte do umývačky riadu.

Do platne Karbon Steel™ nevkladajte mrazené potraviny.

Produkt Karbon Steel™ nenamáčajte.

Na čistenie výrobkov z Karbon Steel™ nepoužívajte abrazívnu čistiacu kefu.

Nevarte v platni kyslé jedlá, ako sú paradajky, ocot, citrusy alebo víno. Mohlo by to narušiť “seasoning”. Ak k tomu dôjde, ihneď vykonajte “seasoning”.

Neprepadajte panike, ak na svojom produkte uvidíte hrdzu. Z času na čas sa to môže stať. Jednoducho hrdzu vydrhnete a vykonajte opäť “seasoning”.

Nepoužívajte svoje produkty Karbon Steel™ pri teplotách vyšších ako 750°F (399°C).