

Instrukcja: konserwacja płyty grilla olejem lnianym

Dlaczego to ważne:

- Chroni przed rdzą
- Tworzy naturalną warstwę nieprzywierającą
- Zwiększa trwałość płyty

Jakiego oleju użyć:

- Tylko olej lniany tłoczony na zimno
- Nie używaj oliwy z oliwek, oleju słonecznikowego ani innych - przypalają się lub nie polimeryzują

Kiedy konserwować:

- Przed pierwszym użyciem
- Po długim przechowywaniu lub pojawieniu się rdzy
- Po dokładnym czyszczeniu do gołego metalu

Czego potrzebujesz:

- Olej lniany
- Ręczniki papierowe lub miękka ściereczka
- Szczypce (aby się nie poparzyć)
- Źródło ognia (drewno lub węgiel drzewny)
- Około 1 godziny

Kroki konserwacji:

1. Upewnij się, że płyta jest czysta, sucha i odtłuszczona.
2. Podgrzej delikatnie (50-70°C), nałóż cienką warstwę oleju.
3. Rozgrzej płytę do 200-250°C - zacznie dymić (to dobrze).
4. Pozostaw do ostygnięcia. Powtórz 1-2 razy w razie potrzeby.

Efekt:

- Płyta stanie się ciemniejsza, matowa i gładka.
- Powstanie trwała warstwa ochronna odporna na wodę.
- Gotowe do gotowania.

Przed każdym użyciem:

Instrukcja: konserwacja płyty grilla olejem Inianym

- Wytrzyj płytę suchą ściereczką.
- Podgrzewaj przez 10-15 minut.

Podczas gotowania:

- Tłuste produkty (np. mięso, kiełbasy) nie wymagają dodatkowego oleju.
- Jeśli używasz oleju do smażenia – nie używaj oleju Inianego.
- Zalecane są oleje o wysokiej temperaturze dymienia:
 - olej rzepakowy rafinowany
 - olej słonecznikowy wysokiej jakości (wysokooleinowy)
 - oliwa z oliwek (najlepiej rafinowana, nie extra virgin)
- Reguluj temperaturę ilością drewna lub węgla.

Po gotowaniu:

- Wytrzyj ręcznikiem papierowym.
- Jeśli trzeba - użyj drewnianej szpatułki.
- Na ciepłą płytę można nałożyć nową cienką warstwę oleju.

Czego nie robić:

- Nie używaj detergentów ani płynów do naczyń.
- Nie używaj metalowych skrobaków.
- Nie polewaj gorącej płyty zimną wodą.

Dodatkowe wskazówki:

- Ciemnienie to znak poprawnej konserwacji - nie wada.
- Rdza? Zetrzyj, odtłuść i powtórz konserwację.
- Olej Iniany jest naturalny i bezpieczny.
- Zapach podczas konserwacji jest normalny i tymczasowy.