

Feuerplatte einbrennen

Vor dem ersten Gebrauch muss die Feuerplatte gereinigt und eingebrannt werden, damit eine dauerhafte Patina entsteht.

Reinigung der Platte

Die Platte wird auf beiden Seiten gereinigt. Dazu werden die Produktionsrückstände (Maschinenöl, Metallabrieb etc.) am Besten mit Lappen/Zewa und Brennspiritus entfernt.

Einbrennen

Was wird benötigt?

- Spachtel
- Rolle Zewa
- Sonnenblumen- oder Rapsöl in Sprühflasche

Erst ein Stabiles Feuer in der Tonne erzeugen, dicke Lederhandschuhe anziehen und dann die Platte mit Schwung oder zu zweit mittig auf die Tonne legen. Oberfläche der Platte beobachten. In der Regel wölbt sich diese etwas nach unten, das ist gut! Sehr selten kann sie sich auch mal nach oben wölben. Dann kann man kurz versuchen, MIT HANDSCHUHEN und einem beherzten Druck nahe der Mitte die Beule wieder nach unten zu drücken. Wenn das nicht klappt, muss die Platte umgedreht werden (deswegen haben wir sie von beiden Seiten gereinigt) und die entstandene leichte Rußschicht mit einem Zewa entfernt werden.

Jetzt die Platte mit dem Öl einsprühen und gleich wieder mit dem Zewa abwischen. Da kommt der letzte Dreck runter. Danach die Platte satt einsprühen, Bier aus dem Kühlschrank holen, öffnen und langsam trinken.

Nach 15 – 20 min die erste verbrannte Öl-Patina in der Mitte abspachteln und nochmal einsprühen. Nach ca. einer Stunde ist die Platte ausreichend eingebrannt. Die Platte mit dem Spachtel sauber kratzen noch einmal einölen und mit Zewa abwischen. FERTIG!

Die erste Patina wird sich zuerst eher um die Feueröffnung bilden und dann mit der Zeit nach außen wachsen. Nach der Grillung immer nur sauber kratzen / schaben und einölen, niemals mit Wasser und Seife versuchen, alles „sauber“ zu bekommen. Damit zerstört man die Patina!

Die Patina sorgt für die leckeren Röst-Aromen und auch dafür, dass nichts anbrennt oder die Platte anfängt zu rosten.

www.feuerplatte.net

www.feuerplatte24.de

Instagram: [feuerplatte_net](https://www.instagram.com/feuerplatte_net)