

Kontaktgrill TX

Zusätzliche Hinweise und Tipps

Benutzen Sie generell wenig bis gar kein Fett beim Braten. Wenn wenig Fett gewünscht ist, dann dieses nur auf das Bratgut selbst aufpinseln oder auf den durch das Bratgut benützten Teil der Platte fein auftragen; Auftragen wenn möglich nur mit dem Fettpinsel aus Neusilberdraht.

Grauguss hat von der Beschaffenheit her eine sehr poröse Oberfläche, sie ist unter dem Mikroskop deutlich sichtbar (ähnlich der menschlichen Haut). Dadurch saugt sich die Grauguss-Platte mit Fett voll, d.h. Fett ist praktisch überflüssig. Verwenden Sie den Beer Grillspray, um vor dem eigentlichen Braten die heisse Platte einzuspraysen. Nachher braten Sie normal, benützen die kurzen Grillpausen aber dazu, beide Grillplatten mehrmals abzuspatzeln (mit mitgeliefertem Spachtel) bzw. die Rillen auszukratzen (mit mitgeliefertem Schaber). Beide Platten sind gleich nach dieser Arbeit in warmem Zustand mit der mitgelieferten Fegbürste sehr nass auszubürsten. Anschliessend sprühen Sie wieder den Grillspray auf die heissen Platten. Durch diesen immer zu wiederholenden Vorgang werden Fettrückstände, die sonst eingebrannt würden, weggespült und sammeln sich in der Fett-Auffangschale.

Dank der 1,5 cm dicken Graugruss-Platten und der Leistung von 4000/8000 Watt bleibt der Kontaktgrill TX auch bei Dauergrillieren und durch die wiederholten Kurzreinigungen leistungsstark und es passiert kein Leistungsabfall.

Ein Tipp: Die Reinigung vereinfacht sich, wenn die heissen Platten bei Stand-by Phasen in sauberem Zustand aufeinander geklappt werden!