

# Instrukcja dla użytkownika grilla VuuR.

## 1. Zainstaluj grill VuuR

Umieść kosz ogniowy na płycie dolnej. Przełóż kołki przez trzeci otwór od góry i umieść płytę kuchenną na kołkach. W zależności od drewna lub brykietu.

## 2. Wypalanie grilla VuuR przed użyciem

Grill VuuR działa najlepiej po jednokrotnym lub dwukrotnym użyciu i spaleniu oleju na płycie. Ułatwia to proces pieczenia i chroni talerz przed rdzewieniem, gdy nie jest używany. Nowa płyta może wydawać się trochę lepka, ponieważ została już pokryta olejem roślinnym w naszej fabryce w celu ochrony.

Rozpalając ogień po raz pierwszy, konieczne jest rozpalenie małego ognia przez pierwsze 20-25 minut, a dopiero potem jego zwiększenie. Ponieważ płyta nagrzewa się od wewnątrz znacznie cieplej niż na zewnątrz, po podgrzaniu zawsze będzie wydrążona. Jeśli jednak za pierwszym razem zostanie rozpalony zbyt duży ogień, płyta będzie w przyszłości znacznie bardziej wydrążona niż wtedy, gdy ogień będzie się stopniowo zwiększał. Talerz musi się osadzić. Po pierwszym wypaleniu nie jest to już konieczne.

## 3. Wskazówki dotyczące smażenia VuuR Grill

Do smażenia najlepiej używać oleju roślinnego o wysokim stopniu spalania, np. Oleju słonecznikowego. Jednak aby uzyskać piękny brązowo-czarny kolor na talerzu, zaleca się użycie oliwy z oliwek za pierwszym razem.

Jak tylko talerz będzie ciepły po raz pierwszy, polej go odrobiną oliwy z oliwek. Bez tego dodatku istniejąca warstwa tłuszczu jest trudna do usunięcia.

Wyczyść talerz papierowym ręcznikiem kuchennym. Każdą rdzę można łatwo usunąć wełną stalową lub szczotką drucianą.

Zrób wigwam z wysuszonego drewna i zapal podpałki pod spodem. Suszony w piecu buk i jesion sprawdzają się bardzo dobrze.

Lekko rozgrzany talerz natrzyj olejem ręcznikiem kuchennym. Powtórz tę operację kilka razy.

Niech ogień sam się wygasi. Po kilkukrotnym użyciu płyta stopniowo staje się brązowoczarna z powodu wypalania się oleju.

Twoja miska grillowo-paleniskowa VuuR jest teraz gotowa do użycia.

## 4. Jak używać grilla VuuR jako blachy do pieczenia

### Temperatura

Jeśli ogień w VuuR Grill dobrze się pali, osiągnięcie maksymalnej temperatury gotowania około 250-300 °C potrwa około 30-45 minut. Płyta robi się najgorętsza w środku. Miejsce ułożenia drewna oraz wiatr wpływają również na to, gdzie panel staje się najgorętszy. Podczas rozgrzewania płyta staje się lekko wklęsła w kierunku środka. Nie ma to wpływu na proces pieczenia, a po ostygnięciu płyta ponownie się prostuje.

### Olej

Gdy płyta zacznie się nagrzewać, po prostu zeskrob ją do czysta szpatułką VuuR, aby usunąć wszelkie pozostałości oleju lub smaru z poprzedniego użycia. Następnie ponownie natrzyj talerz olejem i dodaj trochę oleju do miejsca, w którym będziesz piec. Podczas gotowania możesz w razie potrzeby dodać więcej oleju.

### Deski cedrowe

Aby powoli gotować jedzenie lub nadać mu wędzony smak, możesz umieścić składniki na deskach cedrowych na talerzu VuuR.

## **5. VuuR Grill po użyciu**

### **Gaszenie ognia**

Najłatwiej jest zostawić ogień samoczynnie. Lub możesz umieścić opcjonalną pokrywkę na talerzu, aby przyspieszyć wyginięcie. Jeśli chcesz szybko ugasić ogień, możesz również ostrożnie wlać wodę do ognia (nie spowoduje to uszkodzenia VuuR, ale uważaj na dym i sadzę).

UWAGA: Grill VuuR może być ciepły przez wiele godzin po użyciu.

### **Czyszczenie grilla VuuR**

Gdy talerz ostygnie do letniej temperatury, zeszkrob go szpatułką i ponownie natrzyj olejem. Płyta jest wtedy dobrze zabezpieczona przed możliwą korozją i gotowa do następnego użycia. Popiół można łatwo usunąć ze stożka za pomocą szufelki i szczotki (bez zdejmowania płytki). Należy uważać, aby po wyrzuceniu popiołu był całkowicie chłodny.

### **Konserwacja grilla VuuR**

Grill VuuR wymaga niewielkiej konserwacji. Można go pozostawić na zewnątrz przez cały rok bez przykrycia, ale należy uważać, aby otwór w stożku nie był zablokowany na przykład liśćmi lub popiołem. Cokół i stożek ze stali corten z czasem będą miały ciemniejszy kolor rdzy. Ta warstwa rdzawej patyny stanowi ochronę przed przerdzewieniem. Silniejsze tworzenie się rdzy na płycie (w wyniku niewielkiego użytkowania lub słabego natłuszczenia) można usunąć za pomocą drucianej szczotki lub piaskarki. Po tym zabiegu płyta znów będzie wyglądać jak nowa. Im częściej płyta jest używana, tym lepiej jest chroniona przed rdzą, ponieważ regularnie wypala się olej. Dlatego najlepszym sposobem dbania o VuuR jest jego częste używanie.