

Instrukcja wypalania i przygotowania płyty stalowej Napoleon

Dziękujemy za wybór płyty grillowej Napoleon – produktu klasy premium, przeznaczonego do grilli węglowych Napoleon o średnicy 47 cm i 57 cm.

Uwaga dla użytkowników modeli grilli z serii PRO:

Przed montażem płyty należy zdemontować górną pokrywę grilla, odkręcając śrubę na zawiasie.

Przygotowanie do pierwszego użycia – wypalanie płyty

Płyta wykonana jest ze specjalnej stali odpornej na wysokie temperatury i odkształcenia. Przed pierwszym użyciem należy ją odpowiednio wypalić, aby:

- nadać jej trwałą formę (zagięcie ku środkowi),
- zahartować powierzchnię,
- przygotować do bezpiecznego kontaktu z żywnością.

Krok po kroku – jak wypalić płytę:

1. Rozpal pierwszy ładunek paliwa:
 - Wypełnij połowę komina rozpalającego JetFire brykietem lub węglem drzewnym.
 - Umieść komin na dolnym ruszcie grilla i rozpal przy pomocy naturalnej rozpałki.
2. Umieść płytę na grillu:
 - Gdy paliwo się dobrze rozpali, wysyp je na dolny ruszt.
 - Delikatnie umieść płytę nad żarem. Pozwól jej nagrzewać się stopniowo – nie rozgrzewaj zbyt gwałtownie.
3. Dodaj kolejną porcję paliwa:
 - Gdy płyta osiągnie temperaturę roboczą, przygotuj kolejne pół komina paliwa.
 - Zdejmij płytę (koniecznie w rękawicach ochronnych) używając dedykowanych uchwytów.
 - Dosyp nowe paliwo i rozprowadź je równomiernie.
4. Wypal płytę do końca:
 - Umieść ponownie płytę na grillu.
 - Kontynuuj rozgrzewanie przez 30–60 minut, aż zauważysz delikatne zapadnięcie się płyty ku środkowi – to naturalny efekt hartowania.
5. Zabezpiecz płytę:
 - Po zakończeniu procesu hartowania, posmaruj powierzchnię cienką warstwą oleju jadalnego (np. rzepakowego lub słonecznikowego).
 - Płyta jest gotowa do użycia!

Gotowe!

Możesz rozpocząć grillowanie i cieszyć się intensywnym smakiem potraw przygotowanych na stalowej płycie grillowej Napoleon.