

# Pflege und Reinigung einer Feuerplatte

Wie pflege ich meine Feuerplatte? Wie funktioniert die Reinigung? Und was mache ich, wenn sich Rost auf meiner Feuerplatte bildet?

Mit diesen Fragen muss man sich zwangsläufig beschäftigen, wenn man sich für den neuen Grilltrend begeistert. Auf der Feuerplatte lässt sich alles

grillen – ob Fleisch, Gemüse oder Pfannkuchen, jeder in der Familie kann nach seinem Geschmack etwas auf den Plancha auflegen. Das schafft eine schöne Atmosphäre – jeder steht um die Feuerplatte herum, schaut dem Feuer und seinem Grillgut zu. Ein Grillring macht nicht nur Spaß und Freude beim Grillen, sondern auch die Pflege und Reinigung ist einfach und wenig arbeitsaufwendig.



## Der wichtigste Schritt: das Einbrennen

Damit eine Feuerplatte beim Grillen lange Freude macht, muss diese vor dem ersten Benutzen eingebrannt werden. Die Patina, die beim Einbrennen entsteht, schützt die Feuerplatte vor Korrosion und Rost und schützt das Grillgut vor Anbrennen und Anhaften.



## Die Pflege der Patina

Die Patina entwickelt sich bei jedem Grillen weiter und wird besser. Das bedeutet, dass beim ersten Grillen noch Öl verwendet werden sollte. Jedoch benötigt die Feuerplatte zum Anbraten bei jedem Grillen weniger Öl bis die Patina vollständig ausgereift ist und kein Grillgut mehr anbrennt.

# Pflege und Reinigung einer Feuerplatte

## Reinigung nach dem Grillen

Die oberste Regel für eine schöne Patina: Verwende nie Spülmittel!

Spülmittel löst die Patina ab und das ganze Einbrennen muss wieder von vorne beginnen. Nach dem Grillen entfernt man deshalb die Essensreste



am besten mit einer Kelle oder einem normalen Grillwender und kratzt diese ab. Die Feuerplatte kann auch ohne Probleme mit Wasser abgewischt werden. **Um die Feuerplatte ideal vor Rost zu schützen, empfiehlt es sich auch nach dem Grillen einen leichten Ölfilm aufzutragen.**

## Und was mache ich, wenn der Grillring doch mal rostet?

Bei richtiger Pflege sollte die Feuerplatte keinen Rost fangen, aber falls sich doch leichter Rost an der Feuerplatte bildet, ist dies kein Grund zur Sorge. Die rostige Stelle sollte mit einem Topfreiniger entfernt werden und ordentlich abgespült werden. Da hier nun die Patina verloren geht, muss dieses Stück neu eingebrannt werden.



# Pflege und Reinigung einer Feuerplatte

## Wieso muss man die Feuerplatte einbrennen?

Eine Feuerplatte ist aus dem Material Stahl gemacht, daher wurde die Platte ohne Schutz nach kurzer Zeit rosten. Um die Feuerplatte vor Korrosion und Rost zu schützen, muss die Platte vor Verwendung daher eingebrannt werden. Dazu vermeidet die Patina, die beim



Einbrennen entsteht, das das Grillgut anbrennt und haften bleibt. Das Einbrennen reinigt zudem noch die Stahlplatte und entfernt Produktionsrückstände.

## Wie funktioniert das Einbrennen?

Um die Feuerplatte einzubrennen, gibt es viele verschiedene Methoden. Bis vor einige Zeit wurde das Einbrennen mit Kartoffeln empfohlen. Dieser Vorgang an sich ist sehr simpel – man benötigt ein paar alte Kartoffel, Öl, Salz und ein paar Stunden Zeit. Grillprofis raten von dieser Methode komplett ab. Durch das “Verbrennen” der Kartoffeln entstehen giftige Stoffe und zusätzlich werden dabei unnötig Lebensmittel verschwendet. Die gängige Methode ist mittlerweile das Einbrennen nur mit Öl. Dabei wird die Platte anstatt mit Kartoffeln einfach öfters mit Öl eingerieben.

## Welches Öl darf man verwenden?

Am besten eignet sich Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Kokosfett. Achtet hier immer darauf, dass das Öl hohe Temperaturen standhält. Kaltgepresstes Olivenöl ist nicht geeignet, da es nicht hoch erhitzbar ist. Beim Einbrennen mit einem Olivenöl verbrennt das Öl und es entstehen ungesunde bis giftige Nebenprodukte. Weitere ungeeignete Öle sind kaltgepresstes Rapsöl und kaltgepresstes Erdnussöl.



# Pflege und Reinigung einer Feuerplatte

## 1. Reinigung

Zuerst wird die Feuerplatte grob von Rückständen gereinigt. Dazu wischt man die Platte einfach von beiden Seiten mit Wasser ab. Anschließend wird die Feuerplatte abgetrocknet.

## 2. Feuer und Hitze

Nun wird der Grill stark befeuert und die Platte eingesetzt. Das Feuer sollte für eine längere Zeit, bis zu mehreren Stunden, brennen. Durch das Loch in der Feuerplatte kann aber während des Einbrennens auch noch Holz nachgelegt werden.

## 3. Das Einbrennen

Das Öl wird jetzt auf die Feuerplatte gegeben und mit einem Küchenpapier verteilt. Die Feuerplatte wird nun über längere Zeit stark erhitzt, bis eine schwarze Patina auf der kompletten Platte entsteht. Beim Einbrennen reibt man die Feuerplatte in regelmäßigen Abständen mit Öl komplett ein. Dabei muss man darauf achten, dass das Feuer immer brennt und die Platte heiß ist.

