



Vor jedem Gebrauch

Damit die Planke während dem Grillen nicht verbrennt, muss sie vorher für mindestens eine Stunde vollständig in Wasser eingetaucht werden, beschwert durch einen geschmacksneutralen Gegenstand. Durch das aufgesogene Wasser wird nicht nur die Haltbarkeit der Planke erhöht, auch das Grillgut wird vor dem Austrocknen geschützt.

Indirektes Grillen mit einer Holzplanke

Profis empfehlen, dass bevor das Grillgut aufgelegt wird, eine Seite der Planke kurz angeröstet werden soll. Je nach Hitzeeinwirkung dauert dieser Vorgang ca. 30-60 Sekunden. Danach wird das Grillgut auf die angeröstete Seite gelegt.

Anschließend die bestückte Planke auf die indirekte Hitzezone des Grills platzieren. Idealerweise sollte nun der Deckel geschlossen werden.

Um das Räucheraroma zu intensivieren sollte die Planke kurz vor dem Erreichen des gewünschten Gargrads auf die direkte Hitzezone gelegt werden. Auch hier den Deckel wieder schließen.

Nach jedem Gebrauch

Planke gründlich mit klarem warmem Wasser abwaschen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen eine geeignete Spülbürste hinzunehmen. Keine Spülmittel verwenden!

Nach der Reinigung an der Luft trocknen lassen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.