



*www.ghettofassl.de*

info@ghettofassl.de  
albrecht und grimm GbR  
berblinger strasse 5  
83043 bad aibling





# GHETTORULEZ

MONTAGE- UND VERWENDUNGSHINWEISE  
ZUM GEBRAUCH EINES GF-BBQ SETS



## EINBRENNANLEITUNG FÜR DIE BBQ GRILLPLATTE:

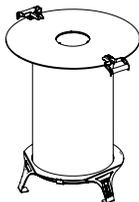
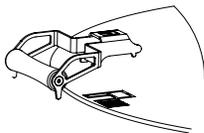
Für de Action braucht's net vui:

Nehmt's a paar alte Kartoffelschalen und a hoch erhitzbares Öl (Sonnenblumenöl, Rapsöl, oder Kokosfett) nur koa Olivenöl, weil des verbrennt sofort.

## MONTAGEANLEITUNG BBQ:

- ▶ 1. Platte auspacken
- ▶ 2. Fassl anzünden
- ▶ 3. Adapter draufsetzen
- ▶ 4. Platte mit den Griffen anheben
- ▶ 5. Platte auf Adapter auflegen

## WIE FUNKTIONIERT DAS GENAU?



## VORBEREITUNG BBQ:

- ▶ Brennendes Fassl etwa 1/3 mit Holz befüllen bis ein ordentliches Feuer / Glut entsteht (gscheid ohoazn einfach)
- ▶ Step 3. – 5. der Montageanleitung BBQ
- ▶ Achtung: Die Oberflächen der BBQ-Platte, sowie Ghettofassl sind sehr heiß, es besteht Verbrennungsgefahr
- ▶ Zum Schutz vor Verbrennungen sollte die Platte nur mit den Griffen und Lederhandschuhen angehoben werden.
- ▶ Generell ist brennendes Öl/Fett nie mit Wasser zu löschen!

Fassl ca. 1/3 mit Holz befüllen und Holz richtig anbrennen lassen. Die Platte wie beschrieben aufsetzen und auf Temperatur bringen. Wölbung der Platte beachten (wenn sich Platte wie ein Pilz wölbt, umdrehen)es sollte eine konkave Form entstehen, damit die Grill- und Saftreste nach innen ins „Heizloch“ laufen. Die Wölbung ist abhängig von der Walzrichtung des Bleches und kann leider vor der Produktion nicht bestimmt werden.

Wenn die Platte richtigum platziert wurde die ganze Fläche der BBQ Platte mit dem Öl einreiben. Anschließend kommen die Kartoffelscheiben, Salz und noch etwas Öl darauf, werden mit einer Spachtel auf der Platte verteilt und über einen Zeitraum von etwa 20-30 min auf der kompletten Fläche eingebraunt. Zum Schluss die Platte von außen nach innen mit der Spachtel abschaben, alle Kartoffelreste mittig ins Heizloch schieben, fertig!

Es sollte sich nun eine leichte schwarze Patina auf der Oberfläche der Feuerplatte gebildet haben, diese ist nun ready fürs eigentliche BBQ und der Einbrennvorgang ist somit beendet.

Zum Braten am Besten immer etwas Öl verwenden, damit's ned so leicht obrennt.

Beim Reinigen sollte immer auf Spülmittel verzichtet werden, da sonst die Patina wieder zerstört wird und man die BBQ-Platte erneut einbrennen muss.

Die Reinigung ist supereasy:

BBQ-Platte erhitzen, die Reste abbrennen und alles mit der Spachtel mittig ins Feuer befördern.