



Konservierung des Borstiburners

Witterungsschutz

Die Oberfläche des Borstiburners wird vor der Auslieferung bei uns mit einem handelsüblichen Leinöl konserviert. Dies dient als Korrosionsschutz und um den schmiedeeisernen Charakter in den Vordergrund zu rücken. Sollte eine korrodierte Oberfläche gewünscht sein, reicht es aus, die Oberfläche mit einem in Essig getränkten Tuch zu reinigen und der Witterung auszusetzen.

Reinigung vor der ersten Inbetriebnahme

Vor dem Erstbetrieb sollten die Grillflächen im heißen Zustand mit Pflanzenöl oder Schweineschmalz gründlich gereinigt werden. Nach dem Grillen die Plancha-Feuerplatte mit einem Spachtel säubern und anschließend mit einem in Pflanzenöl getränkten Tuch einlassen. Die Aschenlade entleeren und die Abdeckplatte erst im ausgekühlten Zustand aufsetzen.

Wir wünschen viel Spaß beim Grillen mit unserem Borstiburner!