



Стальная планча SnS для угольных грилей

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ

Первое использование планчи SNS GRILLS

Поздравляем вас с покупкой планчи SnS Grills!

При должном уходе и правильном использовании этот аксессуар прослужит вам долгие годы.

Первый шаг — подготовка планчи к работе, а именно — обжиг.

Действия ровно те же, как с воками, чугунными сковородами и противнями.

Для чего нужен обжиг?

Обжиг создаёт защитный слой на поверхности планчи — патину. Это не только защищает планчу от коррозии, но и обеспечивает антипригарное покрытие, которое крепнет в процессе дальнейшего использования.

«Во время обжига происходит полимеризация масла, и оно запекается в тонкий слой на поверхности металла».

Что потребуется?

Всё просто. Нужны бумажные полотенца, чистая салфетка из ткани, щипцы и масло. Отличный выбор — масло канолы, но подходят и обычное растительное масло, кокосовое масло, кондитерский жир. Желательно использовать такое масло, с которым вы регулярно готовите — это позволит усиливать защитный слой с каждым приготовлением.

Как обжечь вашу планчу SnS Grills

В первую очередь нужно промыть планчу в тёплой воде с мылом — это уберёт загрязнения и масла, которые могли остаться после изготовления. Затем протрите аксессуар мягкой, сухой и чистой салфеткой из ткани.

Далее нужно нагреть гриль до температуры выше обычной. Цель — как следует запечь защитный слой на поверхности планчи. Разожгите полный стартёр угольных брикетов. Когда топливо будет готово, поместите его в гриль и разложите ровным слоем по решётке для угля.

После этого установите планчу на гриль, закройте крышку гриля и полностью откройте все вентиляционные заслонки. Через 20 минут аксессуар достаточно нагреется. Есть два способа проверить готовность планчи: метод «пещерного человека» — брызнуть на нее несколько капель воды и убедиться, что вода тотчас начинает шипеть и испаряться; или «научный» метод — с использованием инфракрасного термометра, который должен показать температуру выше 200 °С.

Теперь нужно налить на планчу столовую ложку масла. Затем возьмите щипцами бумажное полотенце и нанесите масло ровным тонким слоем по всей поверхности планчи. Постарайтесь не оставлять несмазанных мест.

Снова накройте гриль крышкой и подождите около 30 минут, чтобы слой запекся на поверхности планчи.

«Очень важно нанести тонкий слой, который сможет запечься на поверхности планчи. Если он будет толстым, то масло начнет отслаиваться и потребуются повторное нанесение».

Вы увидите, как на поверхности планчи появляются области коричневатого цвета. Это не влияет на работу защитного слоя, и со временем цвет будет выравниваться. Добавьте на планчу еще одну столовую ложку масла и при помощи бумажных полотенец, зажатых щипцами, размажьте масло ровным слоем по всей поверхности планчи.

Подождите 30 минут и повторите процесс ещё раз.

После трех циклов добавления масла и запекания поверхность планчи скорее всего станет темно-коричневой, почти чёрной. Закройте все вентиляционные заслонки и дайте аксессуару остыть прямо в гриле.

Вот и всё, планча успешно обожжена и готова к работе!

Если в дальнейшем вам потребуется восстановить или усилить защитный слой — просто повторите процесс, описанный выше. Планчи SnS Grills надёжны и служат долго.

Приготовление с корзиной Slow 'N Sear

До половины наполните корзину Slow 'N Sear разожжёнными брикетами и поставьте её в дальней части гриля, где-то в 2-3 см от стенки котла. Если у вас корзина Deluxe, снимите секцию для воды (она не потребуется). Если у вас есть поддон Drip 'N Griddle, то установите его на решётку для угля — это создаст наилучший приток воздуха к углю в корзине и, как следствие, более сильный жар.

Установите планчу таким образом, чтобы её ручки-прорези находились справа и слева и через них виднелись уголки корзины. Так вы обеспечите оптимальную циркуляцию воздуха, а также упростите себе добавление угля.

Подождите 10-15 минут, пока планча нагреется. Добавьте на планчу чуть-чуть масла и размажьте по поверхности бумажным полотенцем. Можно приступать к готовке.

Такое сочетание аксессуаров превосходно для приготовления смэш-бургеров: раздавите и зажарьте их на секции над корзиной, а затем переместите на секцию перед вами и подогревайте до подачи. Также этот режим подходит для стейков: можно готовить их на секции без корзины, а затем обжаривать на более нагретой половине до красивой корочки.

