

BEST GRILL

**EKSPERCKI
PRZEWODNIK
SEZONOWANIA PŁYT
ŻELIWNYCH**

ROLLER GRILL - MADE IN FRANCE

Generalny Dystrybutor i Importer w Polsce

| Dlaczego Żeliwo?

W profesjonalnej gastronomii żeliwo jest materiałem legendarnym. Jego unikalność wynika z niespotykanej **bezwładności cieplnej**. Masywna płyta Roller Grill, raz nagrzana, staje się potężnym magazynem energii, który nie wychładza się po kontakcie z zimnym ciastem. Gwarantuje to natychmiastową karmelizację i idealną chrupkość.

Klucz do sukcesu: Sezonowanie to proces tworzenia tzw. patyny – naturalnej, polimerowej warstwy ochronnej, która z każdym wypiekiem staje się coraz bardziej wytrzymała i nieprzywierająca.

| Przygotowanie do użycia

Nowe urządzenie posiada fabryczną warstwę zabezpieczającą. Przed pierwszym uruchomieniem należy:

- 1 Oczyszczenie:** Przetrzyj zimne płyty suchą szmatką, usuwając fabryczny film ochronny.
- 2 Wyrzewanie:** Uruchom urządzenie na 200°C na 15 minut, aby wypalić pozostałości konserwantów (możliwy lekki dym).

| Proces Sezonowania (Krok po Kroku)

- 3 Dobór oleju:** Wybierz olej o wysokim punkcie dymienia (np. rzepakowy lub ryżowy).
- 4 Wypalanie:** Rozgrzej płyty do 270°C. Nałóż pędzlem bardzo cienką warstwę tłuszczu.
- 5 Polimeryzacja:** Poczekaaj, aż olej przestanie dymić i powstanie ciemna, lśniąca warstwa. Powtórz proces 3-5 razy.

Użytkowanie i Pielęgnacja

Profesjonalne żeliwo wymaga specyficznej kultury pracy. Złota zasada brzmi: **im mniej wody, tym lepiej**. Detergenty niszczą patynę i otwierają pory materiału, co może prowadzić do korozji.

Codziennie czyszczenie: Gdy urządzenie jest jeszcze ciepłe, użyj drucianej szczotki Roller Grill, aby usunąć resztki ciasta. Jeśli matryca jest zabrudzona, użyj gruboziarnistej soli z odrobiną oleju jako naturalnego peelingu.

Zasady Przechowywania

Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas (np. po sezonie), należy zabezpieczyć płyty cienką warstwą świeżego oleju. Żeliwo jest materiałem higroskopijnym – wilgoć w powietrzu może powodować powierzchniową rdzę. Warstwa oleju stanowi barierę ochronną, która pozwoli Ci natychmiast wrócić do pracy w nowym sezonie.

Zakończenie i Wsparcie

Pamiętaj, że jako nabywca sprzętu od **Best Grill**, nie zostajesz sam. Twoja gofrownica to inwestycja na lata, a prawidłowe dbanie o płyty żeliwne to jedyny warunek jej bezawaryjności.

BEST GRILL – GENERALNY DYSTRYBUTOR ROLLER GRILL

Wsparcie techniczne | Części zamienne | Doradztwo technologiczne

www.best-grill.pl