

## Manual / Vedligehold af HEAT BAKKA

1. Ud pak samtlige varer
2. Saml foden / reolen
3. Påsæt bålfadet
4. Herefter lægges stegepladen på pålfadet, derefter evt. den tilkøbte grill/forhøjer

### **Brændsel:** Træ, Briketter, Kul

HEAT BAKKA er nu næsten klar til at tage i brug. Stegpladen er fra start forsynet med olie fra producenten for at beskytte den under transporten. Dette skal brændes rent – lav et godt bål med stegpladen og risten monteret: Når ren brændt forsynes stegepladen med alm stege olie som for eksempel majs eller solsikkeolie Ikke Oliven olie - Dette gentages om nødvendigt.

Efter brug bør stegpladen skrubes ren med en almindelig god spartel/skraber og pladen genolieres hvilket også vil minimere rustudviklingen på stegplade. Står stegepladen uden at være i brug vil vejr og vind påføre den rust – rusten vil dog forsvinde når bålfadet tages i brug igen skrubes samt olieres.

Min egen erfaring (Klaus roba.dk) er at jeg skraber samt olierer stegepladen hver gang grillen er i brug samt når jeg er færdig – det giver supergodt resultat / velsmag samt holder den værste rust borte – og det tager ikke mange minutter.

Med fordel kan et Regn afdækningslåg tilkøbes som samtidig kan fungere som en bordplade og man har således et fedt højt bord hvor man kan stå med sine terrassedrinks 😊 Bemærk afdækningslåget kan ikke anvendes til at slukke bål stedet med.

Bemærk: outdoor varer er ikke rustfrie = Vejr og vind rust Patina.

**God fornøjelse med HEAT BAKKA** – Outdoor Living Cooking on grill and Plancha (Stegplade)

Og det gør det jo ikke noget at.