

Hersteller/Manufacturer:

Remundi GmbH
Siebenbornstr. 26, 56337 Simmern, Germany
Phone 0 26 20 – 94 09 928
Email info@remundi-grill.de



f remundigrill

@ remundi.de

www.remundi-grill.de



DE

Pflegehinweise für die Remundi Feuerplatte & Grillmodule

Die **Patina** auf der Feuerplatte (Grillplatten aus Stahl) oder auf den Grill Modulen ist eine Schutz- und Antihafschicht, die sich durch das Einbrennen von Öl bildet. Wenn sich diese Patina mit der Zeit löst, kann das folgende Ursachen haben:

1. Ungleichmäßige Hitzeverteilung:

Wenn die Feuerplatte oder die Grill Module ungleichmäßig erhitzt werden, kann die Patina an den Stellen, die zu heiß sind, verbrennen oder an den Bereichen, an denen es zu kühl ist, nicht richtig aushärten. Besonders in der Mitte über der Flamme entsteht oft die größte Hitze, was zur Rissbildung oder Ablösen der Patina führen kann.

2. Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder Wasser:

Werden die Feuerplatte oder die Grill Module mit Spülmittel oder Wasser gereinigt, kann das die Patina beschädigen oder vollständig entfernen. Auch das Abspülen mit Wasser nach dem Grillen oder Regen kann bei nicht richtig eingebrannter Patina Schäden verursachen.

3. Mechanische Belastung (z. B. mit Metallschachtel):

Bei der Nutzung von scharfen oder harten Werkzeugen kann die Patina mechanisch abgetragen werden.

4. Fehlendes oder falsches Einbrennen:

Wenn die Feuerplatte oder die Grill Module vor der ersten Nutzung nicht korrekt eingebrannt wurden (z. B. zu wenig Öl, zu kurze Einbrennzeit, falsches Öl), kann sich die Patina nicht dauerhaft mit dem Stahl verbinden.

5. Zu wenig Pflege nach Gebrauch:

Die Patina muss nach jeder Nutzung gepflegt werden – meist durch leichtes nachölen. Ohne regelmäßige Pflege trocknet sie aus und platzt mit der Zeit ab.

6. Witterungseinflüsse (Rostbildung):

Wenn die Feuerplatte oder die Grill Module Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt werden, kann sich Rost bilden – dieser hebt die Patina an und lässt sie abblättern.

Was kannst du dagegen tun?

- Die betroffene Stelle ggf. mit einem Spachtel oder Schleifvlies reinigen, erneut mit hitzebeständigem Öl (z. B. Leinöl oder Rapsöl) behandeln und bei hoher Hitze neu einbrennen.
- Nach jeder Nutzung säubern (ohne Wasser) und leicht einölen.
- Vor Regen schützen oder mit Abdeckung lagern.

WICHTIG: Es kann sich auch unter einer Abdeckplatte oder -plane Feuchtigkeit bilden. Deswegen regelmäßig durch Sichtkontrolle prüfen, ob die Feuerplatte oder das Grill Modul rostet.

Schritt-für-Schritt-Anleitung zum erneuten Einbrennen der Patina auf einer Feuerplatte oder den Grill Modulen:

Was du brauchst:

- Hitzebeständiges Pflanzenöl (z. B. Leinöl, Rapsöl, Sonnenblumenöl)
- Küchenpapier oder ein sauberes Tuch
- Grillhandschuhe
- Grillzange oder Grillpinzette
- Gasbrenner, Holz oder Holzkohle als Hitzequelle
- Optional: Schleifvlies oder Grillschachtel (zum Entfernen loser Patinareste oder Rost)

Schritt-für-Schritt-Anleitung:

1. Reinigung der Feuerplatte oder der Grill Module

- Entferne alle losen Patinareste, Fett, Essensreste und ggf. Roststellen.
- Bei starken Rückständen: Schleifvlies oder feines Sandpapier verwenden.
- Danach mit einem trockenen Tuch gründlich abwischen.

2. Platte erhitzen

- Die Feuerplatte mit Holz oder Gasbrenner gleichmäßig stark erhitzen.
- Ziel: Die gesamte Fläche sollte richtig heiß sein (ca. 200–250 °C oder mehr). Die Hitze hilft, Öl besser einzubrennen.

3. Erste Ölschicht auftragen

- Sobald die Platte oder das Modul heiß ist, gib eine dünne Schicht Öl auf die Oberfläche.
- Verteile das Öl gleichmäßig mit einem hitzebeständigen Tuch oder Küchenpapier (z. B. mit einer Grillzange).

ACHTUNG: Die Platte oder das Modul ist heiß! Verbrennungsgefahr!

- **WICHTIG:** Nur ganz dünn auftragen – zu viel Öl bildet klebrige Rückstände.

4. Einbrennen

- Lass die Platte oder das Modul etwa 15–20 Minuten bei hoher Hitze brennen, bis das Öl eingebrannt ist und die Oberfläche dunkler wird.
- Es können Rauch und Gerüche entstehen – das ist normal.

5. Weitere Schichten (optional, aber empfohlen)

- Wiederhole den Vorgang 2–3 Mal: jeweils etwas Öl auftragen, verteilen und einbrennen lassen.
- So entsteht eine stabile, dunkle Patina mit Antihafwirkung.

6. Abkühlen lassen und pflegen

- Nach dem letzten Einbrennen abkühlen lassen.
- Vor dem Verstauen leicht einölen, um Rost vorzubeugen.

Tipp zur Pflege nach jedem Grillen:

- Grobe Rückstände mit einem Spachtel entfernen.
- Mit Küchenpapier trocken wischen.
- Dünn mit Öl einreiben, solange die Platte noch warm ist.

EN

Care instructions for Remundi fire plate & Grill modules

The **patina** on the hotplate (steel grill plates) or on the grill modules is a protective and non-stick layer that forms as a result of oil burning in. If this patina comes off over time, this can have the following causes:

1. Uneven heat distribution:

If the hotplate or grill modules are heated unevenly, the patina may burn in areas that are too hot or not harden properly in areas that are too cool. The greatest heat is often generated in the center above the flame, which can lead to cracking or peeling of the patina.

2. Use of aggressive cleaning agents or water:

If the fire plate or the grill modules are cleaned with detergent or water, this can damage or

completely remove the patina. Rinsing with water after grilling or rain can also cause damage if the patina is not properly burnt in.

3. Mechanical stress (e.g. with metal spatula):

If sharp or hard tools are used, the patina can be removed mechanically.

4. Lack of or incorrect burn-in:

If the fire plate or grill modules have not been correctly baked in before first use (e.g. too little oil, too short a baking time, wrong oil), the patina cannot bond permanently with the steel.

5. Insufficient care after use:

The patina must be cared for after each use - usually by lightly re-oiling. Without regular care, it dries out and flakes off over time.

6. Weather influences (rust formation):

If the fire plate or grill modules are exposed to rain or moisture, rust can form - this lifts the patina and causes it to flake off.

What can you do about it?

- If necessary, clean the affected area with a spatula or abrasive fleece, treat again with heat-resistant oil (e.g. linseed oil or rapeseed oil) and burn in again at high heat.
 - Clean after each use (without water) and lightly oil.
 - Protect from rain or store with a cover.
- IMPORTANT:** Moisture can also form under a cover plate or tarpaulin. Therefore, check regularly by visual inspection whether the fire plate or the grill module is rusting.

Step-by-step instructions for re-burning the patina on a fire plate or grill modules:

🔥 What you need:

- Heat-resistant vegetable oil (e.g. linseed oil, rapeseed oil, sunflower oil)
- Kitchen paper or a clean cloth
- Barbecue gloves
- Barbecue tongs or tweezers
- Gas burner, wood or charcoal as a heat source
- Optional: sanding fleece or barbecue spatula (to remove loose patina residue or rust)

🔥 Step-by-step instructions:

1. Cleaning the fire plate or the grill modules

- Remove all loose patina residues, grease, food residues and any rust spots.
- For heavy residues: Use abrasive fleece or fine sandpaper.
- Then wipe thoroughly with a dry cloth.

2. Heating the plate

- Heat the hotplate evenly with wood or a gas burner.
- Aim: The entire surface should be really hot (approx. 200-250 °C or more). The heat helps the oil to burn in better.

3. Apply the first layer of oil

- Once the panel or module is hot, apply a thin layer of oil to the surface.
- Spread the oil evenly with a heat-resistant cloth or kitchen paper (e.g. with grill tongs).
- **CAUTION:** The plate or module is hot! Risk of burns!
- **IMPORTANT:** Only apply a very thin layer - too much oil will leave sticky residue.

4. Burn-in

- Let the plate or module burn for about 15-20 minutes at high heat until the oil is burnt in and the surface becomes darker.
- Smoke and odors may appear - this is normal.

5. Additional layers (optional, but recommended)

- Repeat the process 2-3 times: apply a little oil each time, spread and allow to burn in.
- This creates a stable, dark patina with a non-stick effect.

6. Allow to cool and maintain

- Allow to cool after the last baking.
- Lightly oil before storing to prevent rust.

🔥 Tip for care after every barbecue:

- Remove coarse residues with a spatula.
- Wipe dry with kitchen paper.
- Rub in a thin layer of oil while the plate is still warm.

FR

Conseils d'entretien pour la plaque de cuisson & les modules de grill

La **patine** sur la plaque de cuisson (plaques de cuisson en acier) ou sur les modules de cuisson est une couche protectrice et anti-adhérente qui se forme lorsque l'huile est cuite. Si cette patine se détache avec le temps, cela peut avoir les causes suivantes :

1. Répartition inégale de la chaleur :

Si la plaque de foyer ou les modules de grill sont chauffés de manière inégale, la patine peut brûler aux endroits trop chauds ou ne pas durcir correctement aux endroits trop froids. C'est souvent au centre, au-dessus de la flamme, que la chaleur est la plus forte, ce qui peut entraîner la formation de fissures ou le décollement de la patine.

2. utilisation de produits de nettoyage agressifs ou d'eau :

Si la plaque de cuisson ou les modules du grill sont nettoyés avec du produit vaisselle ou de l'eau, cela peut endommager ou enlever complètement la patine. Le rinçage à l'eau après le barbecue ou la pluie peut également provoquer des dommages si la patine n'est pas correctement cuite.

3. charge mécanique (par ex. avec une spatule métallique) :

L'utilisation d'outils tranchants ou durs peut entraîner une érosion mécanique de la patine.

4. absence de cuisson ou cuisson incorrecte :

Si la plaque de cuisson ou les modules du grill n'ont pas été cuits correctement avant la première utilisation (par exemple trop peu d'huile, temps de cuisson par court, cuisson incorrecte), la patine ne peut pas se lier durablement à l'acier.

5. trop peu d'entretien après l'utilisation :

La patine doit être entretenue après chaque utilisation - généralement par un léger re-huilage. Sans entretien régulier, elle se dessèche et s'écaille avec le temps.

6. les intempéries (formation de rouille) :

Si la plaque de foyer ou les modules de grill sont exposés à la pluie ou à l'humidité, de la rouille peut se former - celle-ci soulève la patine et la fait s'écailler.

Que peux-tu faire pour y remédier ?

- Le cas échéant, nettoyer la zone concernée avec une spatule ou une toile abrasive, la traiter à nouveau avec de l'huile résistante à la chaleur (par ex. huile de lin ou de colza) et la recuire à haute température.
- Nettoyer (sans eau) et huiler légèrement après chaque utilisation.
- Protéger de la pluie ou stocker avec une couverture.

- **IMPORTANT :** De l'humidité peut également se former sous une plaque ou une bâche de protection. C'est pourquoi il faut régulièrement vérifier visuellement si la plaque de cuisson ou le module de grill ne rouille pas.

Instructions pas à pas pour recuire la patine sur une plaque de cuisson ou des modules de grill :

🔥 Ce dont tu as besoin :

- Huile végétale résistante à la chaleur (p. ex. huile de lin, huile de colza, huile de tournesol)
- Papier essuie-tout ou chiffon propre
- Gants pour barbecue
- Pince à barbecue ou pincette pour barbecue
- Brûleur à gaz, bois ou charbon de bois comme source de chaleur
- En option : Non-tissé abrasif ou spatule pour barbecue (pour enlever les restes de patine détachés ou la rouille)

🔥 Instructions pas à pas :

1. Nettoyage de la plaque de cuisson ou des modules du grill

- Enlève tous les résidus de patine non adhérents, la graisse, les restes de nourriture et, le cas échéant, les points de rouille.
- En cas de résidus importants : Utiliser un tissu abrasif ou du papier de verre fin.
- Essuyer ensuite soigneusement avec un chiffon sec.

2. chauffer la plaque

- Chauffer la plaque de foyer avec du bois ou un brûleur à gaz à une température uniforme et élevée.
- Objectif : toute la surface doit être vraiment chaude (environ 200-250 °C ou plus). La chaleur aide à mieux faire pénétrer l'huile.

3. Appliquer la première couche d'huile

- Dès que le panneau ou le module est chaud, applique une fine couche d'huile sur la surface.
- Étale l'huile de manière uniforme à l'aide d'un chiffon résistant à la chaleur ou d'un papier essuie-tout (par exemple avec une pince à barbecue).
- **ATTENTION :** La plaque ou le module est chaud ! Risque de brûlure !
- **IMPORTANT :** n'appliquer qu'une très fine couche d'huile - trop d'huile forme des résidus collants.

4. cuisson

- Laisse brûler la plaque ou le module à feu vif pendant environ 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que l'huile soit cuite et que la surface devienne plus foncée.
- De la fumée et des odeurs peuvent apparaître - c'est normal.

5. Autres couches (facultatif, mais recommandé)

- Répète le processus 2 à 3 fois : applique à chaque fois un peu d'huile, répartis-la et laisse-la brûler.
- Tu obtiendras ainsi une patine stable et foncée avec un effet anti-adhérent.

6. Laisser refroidir et entretenir

- Après la dernière cuisson, laisser refroidir.
- Avant le rangement, huiler légèrement pour éviter la rouille.

🔥 Conseil d'entretien après chaque grill :

- Enlever les gros résidus avec une spatule.
- Essuyer avec du papier absorbant.
- Frotter une fine couche d'huile tant que la plaque est encore chaude.