



LIVE THE BRAAI LIFE

Hoe maak ik de Skottel Braai schoon?

Alle onderdelen van de Skottel Braai, behalve de branderpan en het rooster van de Carri Chef en Eazi Chef model 09 kunnen in de vaatwasmachine. Waarschijnlijk heeft u geen vaatwasmachine wanneer u op de camping zit dus hieronder enkele tips:

Skottel:

De Skottel is zeer eenvoudig schoon te houden wanneer u gebruik maakt van de Non Stick folie van Cadac. Deze folie gaat langdurig mee en is makkelijk in een sopje of vaatwasmachine schoon te maken. De folie gaat langer mee wanneer u hem niet opvouwt, maar oprolt bij het opbergen. Mocht u geen gebruik maken van de folie dan kunt u de Skottel schoonmaken door na gebruik een laagje water in de Skottel te doen met een vaatwastablet of wat afwasmiddel. Even zachtjes laten doorkoken en de Skottel is eenvoudig schoon te maken.

Barbecuerooster:

Wacht niet te lang met het schoonmaken van het rooster maar in ieder geval tot het rooster is afgekoeld. U kunt het rooster gewoon afwassen met een sopje. Wanneer het rooster aangekoekt is omdat de Braai te hard stond of u gerechten heeft bereid die nou eenmaal meer aankoecken, legt u dan het rooster een nachtje in het water of in het lange gras (wanneer u op de camping bent). De volgende ochtend kunt u het rooster eenvoudig schoonvegen.

Grillplaat/Paellapan:

De Grillplaat en Paellapan zijn voorzien van een non stick coating. Deze mag absoluut niet met bijtende of schurende schoonmaakmiddelen behandeld worden (de Cadac cleaner is niet geschikt voor onderdelen met teflon coating). Daarnaast dient u gebruik te maken van kunststof of houten spatels. Metalen vorken, messen of ander gereedschap zullen de anti-aanbaklaag beschadigen.

Aanwijzingen voor gebruik en onderhoud.

Vóór het gebruik:

Was de Grillplaat/Paellapan zorgvuldig met afwasmiddel in warm water en droog hem daarna af. Maak de anti-aanbaklaag aan de binnenkant voor gebruik gereed door de plaat/pan 30 seconden te verwarmen. Van de warmtebron afhaken, en met een in olie gedompelde katoenen doek of keukenpapier een olielaag op de plaat aanbrengen. De overtollige olie met een stuk keukenpapier verwijderen.

Adviezen voor een langdurig behoud van de anti-aanbaklaag van de plaat:

Laat het vet nooit aanbranden. Gebruik nooit metalen voorwerpen, maar alleen plastic en hout. Op deze manier wordt de anti-aanbaklaag niet beschadigd en gaat de plaat langer mee. Dompel de plaat nooit in koud water of giet er geen koud water over. In geval dat etenswaren op de plaat zijn aangebrand, deze in lauw water weken en na enkele uren schoonmaken.

Reiniging:

Maak de Grillplaat/Paellapan na elk gebruik goed schoon en droog hem af. Altijd laten afkoelen alvorens schoon te maken. Maak de plaat met afwasmiddel schoon in warm water: gebruik hiervoor een zachte nylon spons of nylon afwasborstel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen of schuursponsjes. Droog de plaat met een zachte doek of papier.

Ingebrand vet:

smeer de grill plaat in met ouderwetse groene zeep, doe de plaat in een vuilniszak en zet er een bekertje/schaaltje ammoniak bij sluit de zak goed af en laat het geheel een nacht staan. De volgende dag schoonmaken met een nylon borstel en de plaat is als nieuw.

Vetopvangbak:

Het vet dat tijdens het bereiden van voedsel vrijkomt, wordt opgevangen in de vetopvangbak. Het schoonmaken wordt bemoeilijkt doordat vet vaak inbrandt of het eten aankoekt. Dit is te voorkomen door een laagje water of, beter nog, zand in de vetopvangbak te doen. Na gebruik scheidt u het vet er eenvoudig af. Indien u het vet niet regelmatig uit de vetopvangbak haalt, is er meer kans op "opvlammen".