



## Iron Fire Installations-/Gebrauchsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für den Iron Fire entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem Iron Fire.

### Iron Fire installieren

Der Iron Fire ist in 4 Modellen erhältlich: Iron Fire 750 und Iron Fire 1000 in Cortenstahl sowie Iron 750 und Iron 1000 in Black. Iron Fire 750 und 1000 bestehen aus 4 Teilen: der Innenschale, der Außenschale, der Platte und dem Sockel.

#### **Iron Fire 750 + 1000**

1. Stellen Sie den Sockel auf eine ebene Fläche in sicherer Entfernung von brennbaren oder hitzeempfindlichen Gegenständen. Bitte beachten Sie, dass auf hellen Untergründen Flecken durch Hitze (Asche), Kochen (Fett) und Regenwasser entstehen können.
2. Stellen Sie die Außenschale so auf den Sockel, dass sie im Loch Halt findet.
3. Setzen Sie die Innenschale in die Außenschale ein.
4. Legen Sie die Platte auf die Schale. Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht zwischen die Platte und die Schale geraten. Es empfiehlt sich, Handschuhe zu tragen.

Der Iron Fire aus Cortenstahl wird ohne Rostbildung (in Stahlfarbe) geliefert. Er wird aufgrund eines natürlichen Rostvorgangs von selbst rosten. Wenn Sie diesen Vorgang beschleunigen wollen, legen Sie die Außenschale am besten auf den Kopf, damit sie dem Regenwasser und der Sonne besser ausgesetzt ist. Wenn Sie die Außenschale und den Sockel regelmäßig mit Wasser befeuchten, können Sie die Rostbildung beschleunigen. Seien Sie jedoch vorsichtig mit dem Rostwasser!

Der Iron Fire Black wird in Farbe geliefert, so dass Sie nichts weiter zu tun brauchen. Die Beschichtung ist hitzebeständig.

### Iron Fire vor der Verwendung einbrennen

Der Iron Fire funktioniert am besten, wenn er ein- oder zweimal benutzt wurde und sich Öl in die Platte eingebrannt hat. Dies erleichtert den Bratvorgang.

Wenn Sie zum ersten Mal ein Feuer entfachen, sollte es die ersten 20 bis 25 Minuten klein sein und erst danach größer werden. Da die Platte auf der Innenseite wesentlich wärmer ist als auf der Außenseite, wird sie beim Erhitzen immer eine konkave Form annehmen. Wenn jedoch beim ersten Mal ein zu großes Feuer entfacht wird, wird die Platte in Zukunft viel konkaver werden als wenn dieses Feuer allmählich aufgebaut wird. Die Platte muss aushärten. Nach dem ersten Einbrennen braucht dieser Vorgang nicht mehr wiederholt zu werden.

### Iron Fire Kochtipps

Zum Kochen verwenden Sie am besten Pflanzenöl, das für hohe Temperaturen geeignet ist, zum Beispiel Sonnenblumenöl. Für eine schöne braune/schwarze Farbe auf der Platte ist es jedoch ratsam, für das erste Einbrennen Olivenöl zu verwenden.

1. Reinigen Sie die Platte mit einem Küchentuch oder Küchenpapier. Eventueller Rost kann leicht mit Stahlwolle oder einer Stahlbürste entfernt werden.



# IRON FIRE

## PREMIUM BBQ

2. Bauen Sie eine kleine Pyramide aus getrocknetem Holz. legen Sie Feueranzünder darunter und zünden Sie diese an. Am besten eignet sich getrocknetes Buchenholz.
3. Lassen Sie das Feuer von selbst erlöschen. Nach mehrmaligem Gebrauch wird die Platte allmählich braun/schwarz, da das Öl einbrennt.
4. Ihr Iron Fire ist jetzt einsatzbereit.

### So verwenden Sie den Iron Fire

Wenn das Feuer im Iron Fire gut brennt, dauert es etwa 30-45 Minuten, bis die maximale Brenntemperatur von etwa 250-300 Grad erreicht ist. Die Platte wird in der Mitte am heißesten. Auch der Ort, wo sich das Holz befindet, und der Wind haben Einfluss darauf, wo die Platte am wärmsten wird. Beim Erhitzen wird die Platte zur Mitte hin leicht konkav. Der Bratvorgang wird dadurch nicht beeinträchtigt, und wenn die Platte abkühlt, richtet sie sich von selbst wieder gerade.

Wenn die Platte sich zu erwärmen beginnt, schaben Sie sie einfach mit einem Spatel sauber, um eventuelle Öl- oder Fettrückstände von der vorherigen Verwendung zu entfernen. Dann reiben Sie die Platte noch einmal mit Öl ein und geben etwas Öl auf die Stelle, an der Sie braten wollen. Während des Bratens können Sie nach Bedarf mehr Öl hinzufügen.

### Iron Fire nach der Verwendung

Am einfachsten ist es, das Feuer von selbst erlöschen zu lassen. Wenn Sie das Feuer schnell löschen wollen, können Sie vorsichtig Wasser in das Feuer gießen (dadurch wird der Iron Fire nicht beschädigt, aber achten Sie auf Rauch und, im Falle der Cortenstahl-Version, auf Rostwasser).

**ACHTUNG: Der Iron Fire kann nach dem Gebrauch noch stundenlang warm bleiben.**

Wenn die Platte auf eine lauwarmer Temperatur abgekühlt ist, kratzen Sie sie mit einem Spatel sauber und reiben Sie sie erneut mit Öl ein. Die Platte ist dann gut geschützt und bereit für die nächste Verwendung. Wenn der Iron Fire vollständig abgekühlt ist, können Sie die innere Schale aus der äußeren Schale herausnehmen, um sie zu leeren. Vergewissern Sie sich, dass die Asche vollständig abgekühlt ist, wenn Sie sie entsorgen.

Der Iron Fire benötigt nur wenig Pflege. Er kann das ganze Jahr über ohne Abdeckung im Freien stehen, aber achten Sie darauf, dass er sich nicht mit Laub oder Asche zusetzt.

Beim Iron Fire aus Cortenstahl werden der Sockel und die Schale mit der Zeit eine immer dunklere Rostfarbe annehmen. Diese Rostschicht schützt gegen Durchrosten.

Stärkere Rostbildung auf der Platte (weil sie wenig gebraucht oder nicht richtig eingeölt wurde) kann mit einer Bürste oder einem Schleifgerät entfernt werden. Die Platte sieht danach wieder wie neu aus. Je öfter die Platte benutzt wird, desto besser ist sie gegen Rost geschützt, da regelmäßig Öl eingebrannt wird. Sie schützen den Iron Fire also am besten, indem Sie ihn regelmäßig benutzen.