



BIG GREEN EGG CAST IRON SATAY GRILL

biggreenegg.eu

> EN - English

How to keep your Big Green Egg Cast Iron Satay Grill in top shape

We recommend that you read our maintenance advice before you start grilling satay. Maintaining your grill correctly does not only prolong its longevity, but it will also make your satay dishes taste better. The good news is that it is incredibly simple.

Maintenance & use

- 1. Cleaning.** Finished grilling? Clean your grill with a dishwashing brush or a (soft) abrasive sponge and a little bit of detergent. The only things that it is allergic to are wire brushes or other heavy cleaning tools that cause scratches on the enamelled protective layer.
- 2. Maintenance.** You can store it immediately after cleaning. You do not need to grease it!
- 3. Use.** When you're planning to do some grilling, lightly grease your grill with (vegetable) oil or the food that you are going to prepare. This prevents the food from sticking to the grill.

> NL - Nederlands

Zo hou je je Big Green Egg Cast Iron Satay Grill in topvorm.

Voordat je saté gaat grillen, willen we je aanraden om eerst onze onderhoudsadviezen te lezen. Door je grill op de juiste manier te onderhouden, verleng je namelijk niet alleen zijn levensduur maar worden je saté gerechten ook lekkerder. Het goede nieuws: het is ontzettend simpel.

Onderhoud & gebruik

- 1. Schoonmaken.** Ben je uitgegrild? Met een afwasborstel of (zachte) schuur spons en een klein beetje afwasmiddel maak je je grill weer schoon. Het enige waar hij allergisch voor is, zijn staalborstels of andere heavy schoonmaaktools die krassen veroorzaken op de emaille beschermlaag.
- 2. Onderhouden.** Na het schoonmaken kan je hem meteen opbergen. Je hoeft hem dus niet in te vetten!
- 3. Gebruiken.** Ga je grillen? Vet dan je grill licht in met (plantaardige) olie of het voedsel dat je gaat bereiden. Zo voorkom je dat het aanbakt.



> DE - Deutsch

So bleibt Ihr Big Green Egg Satay-Grill aus Gusseisen in Topform

Bevor Sie Saté-Gerichte grillen, empfehlen wir, zuerst unsere Empfehlungen zur Instandhaltung zu lesen. Wenn Sie Ihren Grill richtig pflegen, verlängern Sie nicht nur seine Lebensdauer und Ihre Saté-Gerichte schmecken einfach leckerer. Die gute Nachricht: Es ist wirklich ganz einfach!

Pflege & Gebrauch

- 1. Reinigung.** Sind Sie mit dem Grillen fertig? Reinigen Sie Ihren Grill am besten mit einer Spülbürste oder einem (weichen) Scheuerschwamm und ein wenig Spülmittel. Nicht vertragen kann er lediglich Stahlbürsten oder andere aggressive Reinigungsmittel, die Kratzer auf der emaillierten Schutzschicht verursachen.
- 2. Pflege.** Nach der Reinigung können Sie den Grill gleich wegräumen. Sie brauchen ihn also nicht einzufetten!
- 3. Gebrauch.** Sie wollen grillen? Fetten Sie Ihren Grill oder die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, leicht mit (Pflanzen-) Öl ein. So vermeiden Sie, dass etwas anbrennt.

> FR - Français

Comment maintenir votre Gril en fonte spécial brochettes Big Green Egg en parfait état.

Avant de vous lancer dans la préparation de vos brochettes, nous vous conseillons de consulter nos consignes d'entretien. Entretien votre gril de la bonne manière permet effectivement non seulement de prolonger la durée de vie de votre gril, mais aussi d'intensifier la délicieuse saveur de vos brochettes. Bonne nouvelle : c'est incroyablement simple !

Entretien et utilisation

- 1. Nettoyage.** Plus besoin de faire de grillades ? Vous pouvez nettoyer votre gril à l'aide d'une brosse vaisselle ou d'une éponge à récurer (douce) et un petit peu de liquide vaisselle. La seule chose à éviter, ce sont les brosses en métal ou tous les autres types d'outils de nettoyage agressifs qui éraflent le revêtement en email.
- 2. Entretien.** Vous pouvez stocker votre gril directement après l'avoir nettoyé : vous n'avez pas besoin de le graisser !
- 3. Utilisation.** Vous avez prévu de faire des grillades ? Graissez légèrement votre gril avec de l'huile (végétale) ou les aliments que vous allez griller afin d'éviter que ces derniers attachent.

> ES - Español

Así puedes poner en forma tu Big Green Egg Cast Iron Satay Grill

Antes de empezar a asar brochetas a la parrilla, te recomendamos que leas nuestros consejos de mantenimiento. Si haces un mantenimiento correcto de tu parrilla, no solo estarás prolongando su vida útil, sino que también tus platos de brochetas estarán aún más deliciosos. La buena noticia: resulta sumamente sencillo.

Conservación y uso

1. Limpieza. ¿Ya has terminado de usar la parrilla? Con un cepillo o un estropajo (suave) y un poquito de detergente puedes tener tu parrilla limpia de nuevo. Lo único que la puede dañar son los cepillos metálicos u otras herramientas pesadas de uso industrial que pueden rayar su superficie esmaltada de protección.

2. Mantenimiento. Cuando la hayas limpiado, puedes guardarla inmediatamente. Es decir, ¡no hace falta untarle nada!

3. Utilización. ¿Vas a asar a la parrilla? Con un poco de aceite (vegetal) recubre ligeramente tu parrilla o los alimentos que vayas a preparar. Así evitarás que la comida se pegue.

> IT - Italiano

Ecco come prendersi cura al meglio della Cast Iron Satay Grill del Big Green Egg

Senz'altro non vedi l'ora di provare il saté alla griglia, ma ti consigliamo di leggere prima i nostri consigli per la manutenzione. Una corretta manutenzione non permette infatti soltanto di prolungare la vita della griglia, ma anche di preparare saté più gustosi. La buona notizia è che, come vedrai, è tutto molto semplice.

Manutenzione e utilizzo

1. Pulizia. Dopo l'uso, ti consigliamo di pulire la griglia con una spazzola per i piatti o una paglietta (morbida) e un goccio di detersivo per i piatti. Il suo solo nemico sono spazzole d'acciaio e altri metodi di pulizia aggressivi, che possono graffiare lo smalto protettivo.

2. Manutenzione. Una volta pulita, la griglia può essere riposta immediatamente. Non c'è alcun bisogno di ungerla!

3. Utilizzo. Hai voglia di una bella grigliata? Per prevenire che il cibo si attacchi, ungi leggermente la griglia o il cibo con un po' di olio vegetale.

> SE - Svenska

Så håller du Big Green Egg Cast Iron Satay Grill i toppskick.

Innan du lagar spett på grillen, rekommenderar vi att du först läser våra underhållsråd. Genom att underhålla gallret på rätt sätt, förlänger du nämligen inte bara dess livslängd – grillspettsrätterna som du lagar blir ännu godare. Och den positiva nyheten är att det är otroligt enkelt.

Underhåll & användning

1. Rengöring. Har du grillat klart? Med en diskborste eller (mjuk) svamp och lite diskmedel rengör du gallret. Det enda som det inte tål är stålborstar eller andra kraftfulla rengöringsverktyg som kan repa emaljbeläggningen.

2. Underhåll. Efter rengöring, kan du ställa undan det direkt. Du behöver alltså inte smörja in det!

3. Användning. Ska du grilla? Smörj då in gallret lätt med en (vegetabilisk) olja eller ingrediensen som ska tillagas. Detta förhindrar att den fastnar.

> RU - русский

За чугунной решеткой для Big Green Egg.

Использовани решетки рекомендуем Вам ознакомиться с правилами ухода за ней. Правильно ухаживая за решеткой для гриля, Вы сможете не только продлить срок ее службы, но и улучшить вкус приготавливаемых блюд. Уход не потребует много времени и усилий.

Уход и эксплуатация

1. Очистка. ? Вымойте решетку щеткой или мягкой губкой с небольшим количеством средства для мытья посуды, и засияет, как новеньк. Единственное, чего не терпит, — это стальные щетки или другие чистящие средства, оставляющие царапины на защитном слое эмали.

2. Уход. После очистки изделие можно убрать на место. Оно не нуждается в смазке!

3. Эксплуатация. ? Смажьте решетку небольшим количеством растительного масла или жиром от приготавливаемой пищи. Так еда не прилипнет к поверхности решетки.

> CZ - Česky

Takto udržíte svůj Big Green Egg litinový saté gril jako nový.

Než se pustíte do grilování saté, doporučujeme si nejprve pročíst naše pokyny pro údržbu. Pokud budete rošt udržovat správným způsobem, prodloužíte jeho životnost a navíc bude vaše saté ještě chutnější. Dobrou zprávou je, že to není vůbec nic těžkého.

Údržba a používání

1. Čištění.

Dogrilovali jste? Stačí jen kartáč nebo (měkká) houbička na nádobí, a trocha čisticího prostředku na nádobí, a váš gril bude opět čistý. Jediné, na co je alergický, jsou ocelové kartáče nebo jiné tvrdé čisticí pomůcky, které by poškrábaly emailovou ochrannou vrstvu.

2. Údržba. Po očištění ho můžete rovnou uklidit. Není třeba ho tedy ničím promazávat!

3. Před použitím. Chystáte se grilovat? Gril nebo pokrm, který se chystáte grilovat, lehce potřete (rostlinným) olejem, aby se nic nepřipálilo.

> FI - Suomalainen

Näin pidät Big Green Eggin valurautaisen satay-grillin huippukunnossa.

Ennen kuin alat grillata satay-vartaita, suosittellemme huolto-ohjeiden lukemista. Kun huollat grilliä oikealla tavalla, pidennät sen käyttöikää ja vartaista tulee herkullisempia. Hyvät uutiset: huolto on erittäin helppoa.

Huolto ja käyttö

1. Puhdistus. Oletko lopettanut grillaamisen? Puhdista grilli tiskiharjalla tai (pehmeällä) hankaussienellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta. Ainoa mitä se ei kestä, ovat teräsharjat tai muut emalipintaa naarmuttavat puhdistusvälineet.

2. Huolto. Puhdistuksen jälkeen grillin voi heti varastoida. Sitä ei siis tarvitse rasvata!

3. Käyttö. Aiotko grillata? Rasvaa grilli sitten kevyesti (kasvi)öljyllä tai aineksilla, jotka aiot valmistaa. Näin vältät pohjaan palamisen.