

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

1. Πριν ψήσετε στη ψησταριά, βεβαιωθείτε ότι η σχάρα είναι καθαρή και δεν χρειάζεται καθαρισμό.
2. Χρησιμοποιήστε μπρικέτα κάρβουνο ή σχάρα για ψήσιμο.
3. Ένα μονό στρώμα κάρβουνο ή μπρικέτα σχάρας σε ασφαλή ποσότητα πρέπει να τοποθετηθεί στη σχάρα ξυλάνθρακα. Βεβαιωθείτε ότι το κάρβουνο δεν έρχεται σε επαφή με τις πλευρές της σχάρας. Πολύ κάρβουνο ή μπρικέτα μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα προστατευτικά επιχρίσματα των στοιχείων σχάρας. Η ποσότητα κάρβουνου ή μπρικέτας δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1/3 του όγκου του φούρνου / μππολ.
4. Όταν ανάβετε, εάν η σχάρα διαθέτει οπές, πρέπει να είναι ανοιχτές. Προσέξτε καθώς ο αέρας από τις οπές είναι ζεστός.
5. Συνιστάται η κατασκευή πυραμιδικής μορφής από κάρβουνο ή μπρικέτες. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τους κύβους από προσάναμμα ομοιόμορφα στην πυραμίδα και ανάψτε προσεκτικά τη φωτιά. Προσέξτε να μην κάψετε τον εαυτό σας ή να μεταφέρετε τη φωτιά στα ρούχα σας. Εάν χρησιμοποιείτε υγρό, ρίξτε προσεκτικά μια μικρή ποσότητα κάρβουνου ή μπρικέτας πάνω του. Περιμένετε περίπου 30 δευτερόλεπτα για να μουλιάσει το προσάναμμα στο κάρβουνο ή την μπρικέτα. Πριν ανάψετε τη φωτιά, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει χυθεί στο σώμα ή στα ρούχα. Σε αυτήν την περίπτωση, πρέπει να αφαιρέσετε το προσάναμμα από το σώμα και να αλλάξετε ρούχα. Εάν χρησιμοποιείτε υγρό, ανάψτε προσεκτικά τη φωτιά για να αποφύγετε εγκαύματα ή μεταφορά της φωτιάς στα ρούχα σας.
6. Αποφύγετε να σηκώνετε συχνά το καπάκι της σχάρας (μόνο για γκριλ με καπάκι) καθώς αυτό θα μειώσει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό της σχάρας. Εάν σηκώσετε το καπάκι, ανοίξτε πρώτα τη μία πλευρά του καπακιού αργά για να αποτρέψετε την ξαφνική απορρόφηση της φλόγας ή το φαγητό που καλύπτεται με στάχτη. Στη συνέχεια, ανοίξτε πλήρως το καπάκι, σημειώστε ότι το καπάκι είναι ζεστό όταν ψήνετε στη σχάρα.
7. Αφού ανάψετε τα κάρβουνα ή την μπρικέτα, απλώστε το ομοιόμορφα σε ολόκληρη την επιφάνεια της σχάρας. Χρησιμοποιήστε κατάλληλα αξεσουάρ για αυτό, π.χ.τσιμπίδα ή λαβίδες.
8. Θυμηθείτε να χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα προστατευτικά γάντια και λαβές κατά τη συναρμολόγηση, μετακίνηση ή αφαίρεση της σχάρας τροφίμων.
9. Αφού ανάψετε τη σχάρα, περιμένετε μέχρι να σβήσουν οι φλόγες, τα κάρβουνα ή οι μπρικέτες θα καλυφθούν με ένα στρώμα γκριζας τέφρας πριν τοποθετήσετε το φαγητό στη σχάρα.
10. Τα τρόφιμα στη σχάρα πρέπει να κατανέμονται ομοιόμορφα σε ολόκληρη τη σχάρα. Θυμηθείτε να μην στοιβάζετε πάρα πολλά πιάτα ταυτόχρονα, ώστε να μπορείτε να τα γυρίζετε ελεύθερα. Δώστε προσοχή στο βάρος του φαγητού, ώστε να μην προκαλέσετε ζημιά στη σχάρα.
11. Συνιστάται να παρακολουθείτε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας ένα θερμόμετρο φαγητού και να το προσαρμόζετε ανάλογα. Οι οπές κατά το ψήσιμο δεν πρέπει να φράσσονται πλήρως.
12. Συνιστάται η χρήση, για παράδειγμα, τασιών σχάρας Teflon ή δίσκων σχάρας αλουμινίου κατά το ψήσιμο για να αποφευχθεί το στάξιμο του λίπους στη φωτιά.
13. Ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση του φαγητού κατά τη διάρκεια του ψησίματος, γυρίζοντάς το για να μην το κάψετε. Το ψητό φαγητό είναι ζεστό, χρησιμοποιήστε αξεσουάρ όπως λαβίδες για να το αναποδογυρίσετε.
14. Το ψήσιμο του κρέατος θα είναι ευκολότερο εάν είναι κομμένο.
15. Θυμηθείτε να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό και το κρέας είναι καλά μαγειρεμένα πριν το σερβίρετε!
16. Στο τέλος της ψησίματος, μην προσθέτετε κάρβουνο ή μπρικέτες, κλείστε τις οπές
17. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα είναι κρύα μετά τη χρήση. Μην χρησιμοποιείτε νερό για κατάσβεση, αλλά άμμο (εκτός από καταστάσεις έκτακτης ανάγκης).
18. Βεβαιωθείτε ότι τα κάρβουνα έχουν σβήσει και δεν θα προκαλέσει πυρκαγιά στην περιοχή αποθήκευσης και, στη συνέχεια, αφαιρέστε τις στάχτες από τη σχάρα. Εάν η σχάρα διαθέτει ειδικό δοχείο τέφρας, αφαιρέστε την τέφρα που έχει συσσωρευτεί κατά τη διάρκεια της ψησίματος.
19. Μπορείτε να αρχίσετε να καθαρίζετε τη σχάρα αφού κρυώσει. Καθαρίστε και πλύνετε τη σχάρα και τη σχάρα, π.χ. με ζεστό νερό και λίγο υγρό πλύσης. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή αιχμηρά εργαλεία που ενδέχεται να προκαλέσουν βλάβη στα επιχρίσματα της σχάρας κατά τον καθαρισμό. Ο καθαρισμός της σχάρας μπορεί να γίνει με ειδικές βούρτσες. Ο καθαρισμός της σχάρας τροφίμων διευκολύνει την λίπανση με λάδι μαγειρέματος πριν από τη χρήση.

Συντήρηση και αποθήκευση

1. Η σχάρα πρέπει να καθαρίζεται και να στεγνώνει μετά από κάθε χρήση.
2. Αποθηκεύστε τη σχάρα σε καθαρό, ξηρό μέρος.
3. Σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ένα ειδικό κάλυμμα για να προστατεύσετε τη σχάρα από το να λερωθεί κατά την αποθήκευση.
4. Μην φορτώνετε τη σχάρα κατά την αποθήκευση.