



SEASONING INSTRUCTIONS



Seasoning your griddle improves cooking performance, creates a non-stick surface, prevents rust due to moisture and humidity, and ensures a long life for your griddle.

HOW TO SEASON:

1. Wash the griddle with soap and hot water.
2. Rinse and dry thoroughly with a towel.
3. Apply oil to the entire griddle. Be sure to coat the top, bottom and sides.
4. Remove the cooking grate(s).
5. With the lid closed preheat your barbecue to 121 – 149°C (250 – 300°F). Allow the oil to bake into the griddle surface for 20 – 25 minutes.
6. To complete seasoning, you must shut down the barbecue and allow the griddle to completely cool.

OILS FOR SEASONING

High temperature cooking oils like:

- a. Vegetable Oil
- b. Vegetable Shortening
- c. Canola Oil
- d. Flax Oil

**Olive Oil - Not ideal. Burns off at lower temperatures than the other options above.*

MAINTENANCE TIPS AND WARNINGS

- Cooking over high heat can damage this griddle.
- Care should be taken when cleaning your griddle to protect the seasoning.
 - ONLY use a scrub pad to remove baked on grease.
 - Use a warm, damp cloth to wipe the surface.
 - If you must clean your griddle with mild detergent, rinse and dry thoroughly, and apply a light coating of oil to protect while not in use. Do not soak.
- Depending on your care and maintenance practices, this griddle may require more frequent seasoning to protect from rust.
 - If you do see any rust on the surface, use a scrub pad to clean off, then repeat seasoning steps above.
- Always store griddle in a cool, dry place.



INSTRUCTIONS DE CULOTTAGE



Le culottage (préparation avant la première utilisation) de votre plaque gril améliore les performances de cuisson, crée une surface antiadhésive, empêche la rouille due à l'humidité, et assure une longue durée de vie à votre plaque gril.

COMMENT CULOTTER

1. Lavez la plaque gril avec de l'eau chaude savonneuse.
2. Rincez et séchez la plaque soigneusement avec une serviette.
- IMPORTANT : NE LAISSEZ JAMAIS LA PLAQUE TREMPER DANS L'EAU.**
3. Appliquez de l'huile sur toute la plaque. N'oubliez pas d'enduire le dessus, le dessous et les côtés.
4. Enlevez les grilles de cuisson.
5. Avec le couvercle fermé, préchauffez votre barbecue à 121 - 149 °C (250 - 300 °F). Laissez l'huile pénétrer dans la surface de la plaque pendant 20 à 25 minutes.
6. Pour terminer le culottage, vous devez éteindre le barbecue et laisser la plaque refroidir complètement.

HUILES POUR CULOTTAGE

Les huiles de cuisson à haute température comme :

- a. Huile végétale
- b. Graisse végétale (shortening)
- c. Huile de colza
- d. Huile de lin

**Huile d'olive - pas l'idéal. Elle brûle à des températures plus basses que les autres options ci-dessus.*

CONSEILS D'ENTRETIEN ET AVERTISSEMENTS

- La cuisson à feu vif peut endommager cette plaque.
- Pour protéger le culottage, il faut faire attention lors du nettoyage de la plaque de cuisson.
 - Utilisez UNIQUEMENT un tampon à récurer pour enlever la graisse cuite.
 - Essuyez la surface à l'aide d'un chiffon humide et chaud.
 - Si vous devez nettoyer votre plaque avec un détergent doux, rincez-la et séchez-la complètement, puis appliquez une légère couche d'huile pour la protéger lorsque vous ne l'utilisez pas. Ne la faites pas tremper.
- Selon vos pratiques d'entretien et de nettoyage, cette plaque peut nécessiter un culottage plus fréquent pour la protéger de la rouille.
 - Si vous voyez de la rouille sur la surface, utilisez un tampon à récurer pour nettoyer, puis répétez les étapes de culottage ci-dessus.
- Rangez toujours la plaque dans un endroit frais et sec.