



BURNHARD

LET IT
BURN!

STARTER GUIDE

Kastenform • Loaf pan • Bakvorm •
Moule carré • Stampo • Molde de pan



DE DAS MUSSTE WISSEN!

Achtung: Die Patina hat eine wichtige Schutzfunktion! Verwende daher **keine stark säurehaltigen Lebensmittel** in deiner Kastenform, da diese die Patina angreifen. Lass die Kastenform **nicht leer auf oder in einer Kochstelle stehen**. Und gieße **niemals kaltes Wasser** auf das heiße Material, dadurch könnte das Gusseisen brechen.

FR À SAVOIR !

Attention : la patine forme une couche protectrice particulièrement importante ! Veille donc à ne pas préparer **d'aliments trop acides** dans ton moule, car ils pourraient attaquer la patine. Ne laisse pas le moule **vide sur le feu ou dans un four**. Ne verse jamais **d'eau froide** dans ton ustensile encore chaud, ceci pourrait fendre la fonte.

EN YOU NEED TO KNOW THIS!

Warning: The patina has an important protective function! Therefore, **do not use strongly acidic foods** in your loaf pan, because these are aggressive media that destroy the patina. Do not leave the loaf pan **empty on a hotplate**. And **never pour cold water** on the hot material, as it could break the cast iron.

IT ECCO COS'ALTRO È NECESSARIO SAPERE!

Attenzione: la patina ha un'importante funzione protettiva! Per preservarla è dunque bene evitare di preparare **cibi altamente acidi** nella nel tuo stampo da forno. Non lasciare lo stampo da forno **senza cibo all'interno** sul fornello acceso. Non versare in nessun caso **acqua fredda** sul materiale ancora caldo: ciò potrebbe causare fratture della ghisa.

NL DIT MOET JE NOG EVEN WETEN!

Opgelet: de patinalaag heeft een belangrijke beschermende functie! Gebruik daarom **geen sterk zuurhoudende voedingsmiddelen** in je bakvorm, want deze kunnen de patinalaag aantasten. Laat de bakvorm **niet leeg op het fornuis of in een vuur** staan. En giet ook nooit **koud water** op het hete materiaal, want daardoor kan het gietijzer breken.

ES ¡ES IMPORTANTE QUE SEPAS ESTO!

Atención: ¡La pátina tiene una función protectora importante! Por ello, no utilices **alimentos demasiado ácidos** en molde para pan, pues pueden afectar a la pátina. No dejes el molde para pan **vacíos en una zona de cocción**. Y nunca viertas **agua fría** sobre material caliente, pues el hierro fundido podría quebrarse.

JETZT VERPASSEN WIR DEINER KASTENFORM EINE RICHTIGE PATINA!

Deine rechteckige Kastenform ist vorgeölt (pre-seasoned). Um das Maximum aus deiner Gusseisenform rauszuholen, ihr beste Anti-Haft-Eigenschaften und 'nen soliden Rostschutz zu verpassen, ist das Einbrennen aber enorm wichtig. Und so geht's:

- Kastenform und Deckel mit heißem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Mit einem weichen Schwamm Fett und Produktionsrückstände entfernen.
- Mit heißem Wasser gründlich ausspülen und trocken wischen.
- Im geschlossenen Grill oder Backofen bei niedriger Hitze 20 Minuten durchtrocknen lassen.
- Kastenform inklusive Deckel sorgfältig mit einer dünnen Schicht raffiniertem Speiseöl bepinseln.

TIPP: Neutrales Sonnenblumen- oder Rapsöl eignet sich besonders gut zum Einbrennen.

- Lass das Öl für 10 Minuten einziehen. Entferne dann überschüssiges Fett mit einem Baumwolltuch.
- **AUF DEM GRILL:**
Grill bei direkter Hitze auf höchste Temperatur einstellen (Infrarot-Keramikkbrenner auf kleinster Flamme). Kastenform umgedreht (mit der Unterseite nach oben) und Deckel auf die Grillroste legen.
- **IM BACKOFEN:**
Gusseisenform umgedreht (mit der Unterseite nach oben) und Deckel auf den Ofenrost legen. Ein Backblech darunter platzieren, um heruntertropfendes Öl aufzufangen. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) einstellen.
- Kastenform und Deckel 45 Minuten einbrennen lassen.
- Grill oder Ofen ausschalten und die Kastenform vollständig auskühlen lassen.
- Für eine extra robuste Patina Schritte vom Einölen bis zum Einbrennen und Abkühlen 1–2 Mal wiederholen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Verwende (abgesehen von der ersten Reinigung, s.o.) **NIEMALS Spülmittel**, um deine Kastenform zu säubern. Essensreste werden einfach mit einem **Holzlöffel** oder einem **Plastikschaber** entfernt und die Gusseisenform mit **heißem Wasser** ausgespült.

Nach der Reinigung trocknest du die Kastenform gründlich ab und reibst sie mit geeignetem Öl (s.o.) ein, um die schützende Patina beim nächsten Aufheizen erneut einzubrennen.

NOW LET'S GIVE YOUR LOAF PAN A PROPER PATINA!

Your rectangular loaf pan is pre-oiled (pre-seasoned). To get the most out of your cast-iron mold, as well as to make it anti-stick and to protect it from rust, burning in is enormously important.

Here's how you do it:

- Clean your loaf pan with hot water and mild detergent.
- Thoroughly remove grease and production residues with a soft sponge.
- Rinse thoroughly with hot water and wipe it dry.
- Let dry in a closed grill or oven at low heat for 20 minutes.
- Brush carefully with a thin layer of refined cooking oil.

TIP: Neutral sunflower or rapeseed oil are good for baking.

- Let the oil soak in for 10 minutes. Then remove surplus fat with a cotton cloth.
- **ON THE GRILL:**
Turn the grill on to the highest temperature (infrared ceramic burners on the smallest flame). Place your loaf pan upside down (with the bottom facing up) with the lid on the grill.
- **IN THE OVEN:**
Place the cast-iron mold upside down (with the bottom facing up) and the lid on the oven grate. Place a baking pan below it to catch any oil that drips down. Turn on the oven with top and bottom heat to 250 °C.
- Burn-in your loaf pan and lid for 45 minutes.
- Turn off the grill or oven and let the loaf pan cool completely.
- For an extra robust patina, repeat the steps from oiling to burning in and cooling off 1-2 times.

CLEANING AND MAINTENANCE

With the exception of its initial cleaning when burning in, you should **NEVER use detergent** when cleaning your loaf pan. You can simply remove any remaining food with a **wooden spoon or plastic scraper** and then rinse the cast-iron mold with **hot water**.

After cleaning, you should thoroughly dry your loaf pan and then rub it down with suitable oil (see above), allowing the protective patina to burn in again the next time it's heated.

NU GEVEN WE JE BAKVORM EEN ECHTE PATINA!

Je rechthoekige bakvorm is voorgeolied (pre-seasoned). Echter, om het meeste uit je gietijzeren vorm te halen en om de beste anti-aanbak eigenschappen en een solide roestbescherming te garanderen, is het inbranden enorm belangrijk.

Dat doe je zo:

- Maak de gietijzeren bakvorm schoon met heet water en een mild afwasmiddel.
- Vet en productieresten grondig afvegen met een zachte spons.
- Spoel grondig met heet water en maak droog.
- In een gesloten barbecue of oven op lage temperatuur gedurende 20 minuten goed droog laten worden.
- Bestrijk zorgvuldig met een dun laagje geraffineerde spijsolie.

TIP: Neutrale zonnebloem- of koolzaadolie zijn prima geschikt voor het inbranden.

- Laat de olie 10 minuten intrekken. Verwijder dan het overtollige vet met een katoenen doek.

• OP DE BARBECUE:

Stel de barbecue bij directe warmte in op de hoogste temperatuur (keramische infraroodbranders op de laagste vlam). Bakvorm omgedraaid (met de onderkant naar boven) evenals het deksel op de barbecueroosters leggen.

• IN DE OVEN:

Gietijzeren vorm omgedraaid (met de onderkant naar boven) evenals het deksel op het ovenrooster leggen. Plaats er een bakplaat onder om eventuele afdruipe olie op te vangen. Stel de oven in op 250 °C (boven/onderwarmte).

- Bakvorm en deksel gedurende 45 minuten laten inbranden.
- Schakel de barbecue of de oven uit en laat de bakvorm volledig afkoelen.
- Voor een extra robuuste patina herhaal je de stappen van het oliën tot het bakken en afkoelen 1 tot 2 keer.

REINIGING EN ONDERHOUD

Met uitzondering van de eerste reiniging tijdens het inbranden, mag je voor de reiniging van de bakvorm **GEEN afwasmiddel** gebruiken. Etensresten worden eenvoudigweg met een **houten lepel of een plastic schraper** verwijderd en de gietijzeren vorm wordt met **heet water** uitgespoeld.

Na de reiniging droog je de bakvorm grondig af en wrijf je ze in met geschikte olie (zie boven) om het beschermende patina de volgende keer dat het wordt opgewarmd opnieuw in te branden.

FR

NOUS ALLONS MAINTENANT POUVOIR DONNER LA BONNE PATINE À TON MOULE !

Ton moule carré a déjà été préhuilé (pre-seasoned). Afin de tirer le maximum de ton moule en fonte et de lui offrir les meilleures propriétés antiadhésives ainsi qu'une excellente protection contre la rouille, il est très important de le culotter. Voici comment faire :

- Nettoyer le moule en fonte à l'eau chaude et avec un produit vaisselle doux.
- Retire soigneusement la graisse et les résidus de fabrication à l'aide d'une éponge douce.
- Bien rincer à l'eau très chaude et sécher.
- Laisse sécher au barbecue fermé ou au four à feu doux pendant 20 minutes.
- Badigeonner soigneusement d'une fine couche d'huile alimentaire raffinée.

ASTUCE : l'huile de tournesol ou de colza neutre conviennent bien pour le préchauffage.

- Laisse l'huile pénétrer pendant 10 minutes. Enlève ensuite l'excédent de graisse avec un chiffon en coton.

- Laisse agir 10 minutes et essuies l'excès d'huile avec un torchon en coton.
- **SUR LE GRIL :**
Régler le grill sur la température maximale en chaleur directe (brûleur céramique infrarouge sur la plus petite flamme). Placer le moule en fonte à l'envers (dessous vers le haut) et le couvercle sur la grille du grill.
- **AU FOUR :**
Placer le moule en fonte à l'envers (avec le dessous vers le haut) et le couvercle sur la grille du four. Placer une plaque de four dans le bas afin de collecter l'huile susceptible de goutter. Régler le four sur 250 °C (chaleur par le haut et par le bas).
- Laisser le moule et le couvercle chauffer pendant 45 minutes.
- Arrêter le grill ou le four et laisser le moule totalement refroidir.
- Pour obtenir une patine plus robuste, répéter les étapes de badigeonnage de l'huile jusqu'au culottage et au refroidissement une à deux fois.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Hormis le premier nettoyage avant le culottage, il ne faut JAMAIS utiliser le produit vaisselle dans le cadre du nettoyage du moule en fonte. Retirer simplement les résidus de nourriture à l'aide d'une **cuillère en bois** ou d'une **spatule en plastique** puis rincer le moule en fonte à l'eau très chaude.

Après le nettoyage, sécher soigneusement le moule et l'enduire d'une huile appropriée (cf. ci-dessus) afin de former une nouvelle patine de protection lors que la prochaine utilisation.

ORA CONFERIAMO AL TUO STAMPO UNA PATINA COME SI DEVE!

Il tuo stampo rettangolare è già oleato (pre-seasoned). Tuttavia, per ottenere il massimo dal tuo stampo in ghisa, conferirgli proprietà antiaderenti e proteggerlo dalla ruggine, il processo di riscaldamento è fondamentale.

Ecco come si fa:

- Pulire lo stampo con acqua calda e un detergente delicato.
- Rimuovere grasso e residui di produzione con una spugna morbida.
- Risciacqua con acqua bollente ed asciugala.
- Lasciar asciugare nella griglia chiusa o nel forno a bassa temperatura per 20 minuti.
- Spennellare accuratamente con un sottile strato di olio da cucina raffinato.

SUGGERIMENTO: L'olio neutro di girasole o di colza è particolarmente adatto per la cottura al forno.

- Lasciare assorbire l'olio per 10 minuti. Quindi rimuovere il grasso in eccesso con un panno di cotone.

• NEL BARBECUE:

Imposta il barbecue a calore diretto con la temperatura più alta (bruciatori in ceramica a infrarossi al minimo). Posiziona il tuo stampo sulla griglia, con l'apertura verso il basso e il coperchio accanto.

• IN FORNO:

Posiziona lo stampo in ghisa con l'apertura verso il basso e il coperchio sulla griglia. Posiziona una teglia da forno sul fondo del forno per raccogliere eventuali gocce d'olio. Imposta il forno a 250 °C (sotto/sopra).

- Riscaldare lo stampo e il coperchio per 45 minuti.
- Spegni il barbecue e lascia raffreddare lo stampo in ghisa completamente.
- Per ottenere una patina particolarmente resistente, ripetere i passaggi dall'oliatura fino al riscaldamento e raffreddamento 1-2 volte.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Esclusa la pulizia prima della bruciatura, per pulire il tuo stampo **non dovresti MAI utilizzare detersivi**. Sarà sufficiente rimuovere i residui di cibo con un **cucchiaino di legno o un raschietto di plastica** e sciacquare lo stampo in ghisa con **acqua bollente**.

Al termine dell'utilizzo, asciuga il tuo stampo accuratamente e olialo con un olio adatto (vedi sopra), al fine di bruciare nuovamente la patina protettiva al prossimo impiego.

ES

¡VAMOS A CREAR UNA BUENA PÁTINA PARA TU MOLDE DE PAN!

Tu molde de pan rectangular está preuntado de aceite (pre-seasoned). No obstante, para sacarle el máximo partido a tu molde de hierro fundido, dotarla de propiedades antiadherentes y una protección antioxidante eficaz, es muy importante curarla. Así se hace:

- Limpie el molde de pan con agua caliente y detergente suave.
- Con una esponja suave, limpie a fondo la grasa y los residuos de producción.
- Enjuágalo con agua caliente y sécalo con un paño.
- Dejar secar en la parrilla cerrada o en el horno a fuego bajo durante 20 minutos.
- Cepille cuidadosamente con una fina capa de aceite de cocina refinado.

CONSEJO: El aceite neutro de girasol o colza es bueno para hornear.

- Deje que el aceite se absorba durante 10 minutos. A continuación, retire el exceso de grasa con un paño de algodón.

• EN LA BARBACOA:

Ajusta la barbacoa con calentamiento directo a la máxima temperatura (si son quemadores de cerámica por infrarrojos, al mínimo). Coloca el molde de pan del revés (boca abajo) y la tapa sobre la parrilla.

• EN EL HORNO:

Coloca el molde de hierro fundido (boca abajo) y la tapa sobre la parrilla del horno. Coloca una bandeja de hornear debajo para capturar el aceite que gotee. Ajusta el horno 250 °C (calor superior e inferior).

- Deja que el molde de pan y la tapa se curen durante 45 minutos.
- Apaga la barbacoa o el horno y deja que el molde de pan se enfríe por completo.
- Para crear una pátina más robusta, repite los pasos desde el untado de aceite hasta el curado y el enfriado. Repetir entre 1 y 2 veces.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Aparte de la primera limpieza al curarlo, NO debes utilizar detergente para limpiar el molde de pan. Basta con eliminar los residuos de comida con una **cuchara de madera o una espátula de plástico** y, enjuagar el molde de hierro fundido con **agua caliente**.

Después de la limpieza, seca tu molde de pan a fondo y úntala con un aceite adecuado (como indicamos arriba) para volver a curar la pátina protectora durante el próximo calentamiento.



**DON'T BE ORDINARY,
BE WILD!**



Join our BBQ Journey
#BURNHARDGRILLS



www.burnhard.de

Stand: Februar 2024