



IRON FIRE

PREMIUM BBQ

Iron Fire installatie/ gebruikshandleiding

Bedankt voor uw aankoop van de Iron Fire. We wensen u veel plezier met de Iron Fire.

Iron Fire installeren

De Iron Fire is er in 4 modellen, de Iron Fire 750 en de Iron Fire 1000 in cortenstaal, en de Iron 750 en de Iron 1000 in Black. De Iron Fire 750 en 1000 bestaan uit 4 onderdelen: de binnenbak, de buitenbak de plaat, en de sokkel.

Iron Fire 750 + 1000

1. Plaats de sokkel op een vlakke ondergrond op veilige afstand van brandbare of hitte gevoelige voorwerpen. Let daarbij op dat op een lichtgekleurde ondergrond vlekken kunnen ontstaan als gevolg van hitte (as), koken (vet) en regenwater.
2. Plaats de buitenbak zo op de sokkel dat hij in het gat steunt.
3. Plaats de binnenbak in de buitenbak.
4. Plaats de plaat op de bak. Pas daarbij op dat uw vingers niet tussen de plaat en de bak komen. Het is raadzaam om handschoenen te dragen.

De Iron Fire cortenstaal wordt ongeroest (in een staalkleur) geleverd. De Iron Fire gaat door een natuurlijk roestproces vanzelf roesten. Wilt u dit proces versnellen, dan kunt u het beste de buitenbak op zijn kop neerleggen zodat het regenwater en de zon er goed bij kan. Als u de buitenbak + sokkel regelmatig nat maakt met water wordt dit proces versneld. Let echter wel op met het roestwater!

De Iron Fire Black wordt op kleur geleverd, u hoeft hier dus niks meer aan te doen. De coating is hittebestendig.

De Iron Fire inbranden voor gebruik

De Iron Fire functioneert het beste nadat hij één of twee keer is gebruikt en olie in de plaat is gebrand. Dit vergemakkelijkt het bakproces.

Wanneer u voor de eerste keer een vuur stookt is het noodzakelijk om de eerste 20-25 minuten een klein vuur te maken en dit pas hierna te vergroten. Doordat de plaat aan de binnenzijde beduidend warmer wordt dan aan de buitenzijde zal de plaat bij verwarming altijd hol trekken. Wanneer echter bij de eerste keer een te groot vuur gemaakt wordt, dan zal de plaat in de toekomst veel holler trekken dan wanneer dit vuur geleidelijk aan wordt opgebouwd. De plaat moet zich zetten. Na de eerste keer stoken is deze procedure niet meer nodig.

Iron Fire kook tips

Om te koken kunt u het beste plantaardige olie gebruiken geschikt voor hoge temperaturen, zoals zonnebloemolie. Voor een mooie bruin/zwarte kleur op de plaat is het raadzaam bij de eerste keer inbranden echter olijfolie te gebruiken.

1. Maak de plaat schoon met een keukenhanddoek of keukenpapier. Eventuele roest kan simpel met staalwol of een staalborstel verwijderd worden.



IRON FIRE

PREMIUM BBQ

2. Maak een wigwam van gedroogd hout en steek daaronder aanmaakblokjes aan. Gedroogd beukenhout is het beste.
3. Laat het vuur uit zich zelf doven. Na de plaat een paar keer gebruikt te hebben wordt deze geleidelijk bruin/zwart door het inbranden van de olie.
4. Uw Iron Fire is nu klaar voor gebruik.

Zo gebruik je de Iron Fire

Als het vuur in de Iron Fire goed brandt duurt het ongeveer 30-45 minuten alvorens de maximale baktemperatuur van circa 250-300 graden wordt bereikt. De plaat wordt in het midden het warmst. Waar het hout wordt neergelegd alsmede de wind hebben ook invloed op de plaats waar de plaat het warmst wordt. Bij het opwarmen wordt de plaat enigszins hol richting het midden. Dit heeft geen invloed op het bakproces en als de plaat afgekoeld is trekt deze vanzelf weer recht.

Wanneer de plaat warm begint te worden krabt u deze eenvoudig schoon met een spatel om mogelijke olie- of vetresten van het vorige gebruik te verwijderen. Vervolgens wrijft u de plaat weer in met olie en doet u wat extra olie op de plaats waar u gaat bakken. Terwijl u bakt kunt u naar behoefte verder olie toevoegen.

Iron Fire na gebruik

Het is het gemakkelijkste om het vuur uit zichzelf te laten doven. Als u het vuur snel wilt doven, dan kunt u voorzichtig water in het vuur gieten (dit beschadigd de Iron Fire niet, maar pas op voor rook en bij de uitvoering in cortenstaal voor roestwater). **PAS OP: De Iron Fire kan nog uren na gebruik warm zijn.**

Wanneer de plaat is afgekoeld tot een lauwarme temperatuur, krab deze dan schoon met een spatel en wrijf hem nog een keer in met olie. De plaat is dan goed beschermd en klaar voor het volgende gebruik. Als de Iron Fire volledig is afgekoeld kunt u de binnenbak uit de buitenbak nemen om hem te legen. Pas goed op dat het as volledig is afgekoeld wanneer deze wordt weggegooid.

De Iron Fire heeft weinig onderhoud. Hij kan het hele jaar buiten staan zonder afdekking, wel moet er op gelet worden dat deze niet verstopt raakt met bladeren of as.

Bij de Iron Fire in cortenstaal zullen de sokkel en bak naar verloop van tijd een steeds donkerdere roestkleur krijgen. Deze roestlaag is de bescherming tegen doorroesten.

Sterkere roestvorming op de plaat (als gevolg van weinig gebruik of niet goed oliën) kan met een borstel of schuurapparaat verwijderd worden. De plaat ziet er dan weer als nieuw uit. Hoe vaker de plaat gebruikt wordt des te beter deze tegen roest is beschermd, omdat regelmatig olie wordt ingebrand. Dus de beste manier om goed voor de Iron Fire te zorgen is deze regelmatig te gebruiken.