Pflegehinweise: Grillplatte Plancha Feuerplatte

Hier steht, was zu diesem Artikel und seinem Zubehör gehört. Alle Hinweise findest du auf metallarbeiten-looschen.de/pflege.

© 2026 Metallarbeiten Looschen. Texte und Bilder dieser Pflegehinweise sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigung, Weitergabe an Dritte und Veröffentlichung - auch auszugsweise - nur mit unserer schriftlichen Genehmigung.

Stahl lebt. Er dehnt sich, verfärbt sich, setzt Patina an - und genau das macht ein Stück aus der Werkstatt über die Jahre schöner statt schäbiger. Damit das gelingt, braucht er ein bisschen Zuwendung. Viel ist es nicht: einmal richtig einbrennen, nach dem Grillen ein Lappen mit Öl, im Winter das Holz hereinholen. Hier steht alles, was du dazu wissen musst.

Grillplatte, Plancha und Wokaufsatz



Diese Teile kommen unbehandelt zu dir und werden behandelt wie Gusseisen. Sie sind kein Geschirr, sondern Werkzeug - und Werkzeug wird eingeölt, nicht gespült.

Das erste Einbrennen

1. Platte dünn mit hitzebeständigem Öl einreiben - Raps-, Sonnenblumen- oder Leinöl.
2. Feuer darunter machen und das Öl einbrennen lassen, bis es nicht mehr raucht.
3. Abkühlen lassen, erneut dünn einölen, wieder einbrennen.
4. Zwei- bis dreimal wiederholen.

Es entsteht eine dunkle, glatte Patina. Die schützt vor Rost und wirkt von selbst antihaftend - je öfter du die Platte benutzt, desto besser wird sie.

Nach jedem Grillen

- Grobe Rückstände im warmen Zustand mit dem Spachtel abschaben.
- Mit Küchenpapier auswischen.
- Dünn mit Öl einreiben.

Kein Spülmittel. Es löst genau die Patina ab, die du dir aufgebaut hast. Und nicht feucht wegräumen.

© 2026 Metallarbeiten Looschen · Vervielfältigung und Weitergabe nur mit unserer schriftlichen Genehmigung

Wenn doch Rost da ist

Kein Grund zur Sorge. Leg die Platte wieder auf den heißen Feuerkorb, kratz sie mit dem Spachtel sauber und öl sie neu ein. Danach ist sie sofort wieder einsatzbereit. Deshalb soll sie auch immer leicht ölig bleiben - eine trocken geputzte Platte rostet.

Für den Wokaufsatz gilt Wort für Wort dasselbe.

Einstecktische aus Eiche



Die Tischplatten sind aus massiver Eiche und gewachst. Das ist eine Naturoberfläche, kein Lack - sie lebt mit.

- Feucht abwischen, trocknen lassen, dann wieder einstecken.
- Ein- bis zweimal im Jahr mit Hartwachs oder Möbelöl nachbehandeln.
- Nicht über den Winter draußen lassen. Stahl verträgt Nässe, Holz nimmt sie auf.

Ringe von Gläsern und dunkle Stellen von Fett gehören zu einem Tisch, an dem gegessen wird. Wenn es dich stört: leicht anschleifen und neu wachsen.

Über den Winter

Die Stahlteile dürfen draußen bleiben - dafür sind sie gebaut. Trocken und abgedeckt stehen sie aber deutlich besser da, und eine beschichtete Oberfläche hält spürbar länger.

Was hereingehört:

- die Einstecktische aus Holz
- Grillplatte, Wokaufsatz und Pizzaofen - alles, was eine Ölschicht trägt

Und leer: Wasser, das in alter Asche steht, bildet Lauge und frisst sich durch jeden Boden. Vor dem Winter also ausräumen - das ist die eine Sache, die wirklich Schaden anrichtet, wenn man sie lässt.

Etwas unklar?

Schreib uns einfach. Eine Frage zur Pflege beantworten wir lieber einmal zu viel, als dass jemand seine Grillplatte mit Spülmittel schrubbt.

WhatsApp und Telefon: 0175 1922023
E-Mail: info@metallarbeiten-looschen.de

Videos zum Aufbau und die Pflegehinweise zum Nachlesen:
metallarbeiten-looschen.de/pflege
Feuerkörbe, Feuertonnen und Zubehör mit deinem Motiv:
metallarbeiten-looschen.de/produkte

© 2026 Metallarbeiten Looschen · Vervielfältigung und Weitergabe nur mit unserer schriftlichen Genehmigung