



REVOLUTION™ REVERSIBLE CAST IRON GRIDDLE

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. Clean the griddle with a damp cloth to remove any dust/dirt.
2. Apply oil to the entire griddle. Be sure to coat the top, bottom and sides.
3. Preheat your barbecue to 250 - 300°F (121 - 149°C). Position the griddle on top of your barbecue's cooking grates and close the lid. Allow the oil to bake into the griddle surface for 20-25 minutes.
4. To complete seasoning, you must shut down the barbecue and allow the griddle to completely cool before use.

OILS FOR SEASONING

- a. Vegetable Oil
- b. Vegetable Shortening
- c. Canola Oil
- d. Flax Oil
- e. 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. **NEVER ALLOW THE GRIDDLE TO SOAK IN WATER.**
- 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 steel wool to clean off, then repeat the seasoning steps above.
- Always store griddle in a cool, dry place.



REVOLUTION^{MC} PLAQUE RÉVERSIBLE EN FONTE

INSTRUCTIONS DE CULOTTAGE

Le culottage (préparation avant la première utilisation) de votre plaque grill 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 grill.

COMMENT CULOTTER

1. Nettoyez le dessus de la plaque chauffante avec un chiffon humide pour éliminer toute trace de poussière ou de saleté.
2. Appliquez de l'huile sur toute la plaque. N'oubliez pas d'enduire le dessus, le dessous et les côtés.
3. Préchauffez votre barbecue à 131-149 °C (250 - 300 °F). Placez la plaque sur les grilles de cuisson de votre barbecue et fermez le couvercle. Laissez cuire l'huile sur la surface de la plaque de cuisson pendant 20 à 25 minutes.
4. Pour terminer le culottage, vous devez éteindre le barbecue et laisser la plaque refroidir complètement avant utilisation.

HUILES POUR CULOTTAGE

- a. Huile végétale
- b. Graisse végétale (shortening)
- c. Huile de colza
- d. Huile de lin
- e. 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 la laine d'acier 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 LAISSEZ JAMAIS LA PLAQUE TREMPER DANS L'EAU.**
- Selon vos pratiques d'entretien et de maintenance, cette plaque peut nécessiter un culottage plus fréquent pour la protéger de la rouille.
 - Si vous voyez de la rouille sur la surface, utilisez la laine d'acier pour nettoyer, puis répétez les étapes d'assaisonnement ci-dessus.
- Rangez toujours la plaque dans un endroit frais et sec.