



Instruction Sheet



Feuille d'instruction



Using your Black Rock Grill Set

Your Black Rock Grill Set comprising of the highest quality component parts which have been specially selected for their suitability. The product is designed to be aesthetically pleasing whilst also highly functional and long lasting. Following the guidelines below will ensure that you fully enjoy your Black Rock Grill Set each and every time you use it.

1. Before use, shower the black rock in warm water and towel dry.
2. Remove all packaging – including the plastic wrap that covers the steel rack that sits in the bamboo board or porcelain dish.
3. Preparing the rock: Place in a cold oven and heat to 200C / 400F for 40 mins, allow to cool.
4. Your rock is ready to be used: Place in a cold oven heat to 280C-300 Celcius / 550F-580 Fahrenheit for 60 minutes if your oven does not reach the required temperature heat the rock on a Gas or Electric Hob / Stove at medium heat for 30mins to 40mins or under a grill for 40 mins with the rock close to the heating element.
5. To check if the rock has reached the correct temperature, drip a teaspoon of water on the centre of the rock. If heated correctly this will sizzle and visibly begin to evaporate after 3 seconds. If this does not happen, please return the rock to the heat source to heat up for a little longer then repeat the sizzle test as before. The Cooking Rock cannot be over heated, but if you are heating the rock using a gas or electric hob / stove please do not exceed 50 minutes.
6. Once you have removed plastic wrap from the stainless steel rest, place it into the bamboo board or porcelain dish and move to it closer to the heat source ready for the hot rock.
7. Prepare your selected meats, fish and vegetables and any sides you wish to use.
8. Using a pair 500C/930F heat resistant gloves or rock pick (available from Black Rock Grill) remove the hot rock and place directly into the stainless steel rest. Do not hold the hot rock for more than 5 seconds.
9. Sprinkle with a pinch of sea salt flakes or spray a tiny amount of vegetable oil onto the hot rock to help prevent sticking.
10. Place your selected meats, fish, poultry or vegetables on to the black rock & sear for 40 seconds then flip the meat over so the top has a nice golden brown top & all natural juices are sealed in. You do not need to flip/turn fish, it is more delicate and will cook through from one side.
11. Individual sets are for one person only, the bigger sharing rock is suitable for 3 to 4 persons. If you overload the black rock with too much cold meat it will cause the rock to cool quickly and slow the cooking process.
12. **Never pour sauces** onto the hot rock as this will boil and spit, always use sauces as dips.
13. **Never rest your knife & fork** on the hot rock as your cutlery will get extremely hot.
14. Always ensure you cook food right the way through, if in doubt butterfly chicken meat and bat flat so it's thinner to cook through.
15. **Never touch the hot rock with your bare hands** always use BRG 500C/930F Heat Resistant Gloves or the Rock Pick available from Black Rock Grill.

If the rock is not sizzling / searing your steak you have not heated the rock sufficiently. Like any cooking utensil you must heat it sufficiently to achieve a satisfactory cook, the same applies to this rock.

Never immerse the rock in water, it will absorb the water which will fracture the rock when next heated.... Only shower off the rock when it has cooled.

Caring for your Black Rock Grill Set

Our black rocks are all natural and were formed millions of years ago in volcanic eruptions. The rocks are hand cut the cooking surface is honed smooth, all the edges are bevelled. It is normal for the rocks to have holes caused by air pockets in the molten lava and you may find small chips on the bottom where the lava is hand cut. This is quite normal and will not affect the cooking performance of the rock. As you use the rock you can expect to see small hairline stress cracks across the surface, this is normal wear and tear and will not affect the performance of your rock.

- ✓ Allow the rock to completely cool before washing. Wash under warm running water with a soapy metal scourer do not immerse the rock in water or leave it soaking in water this will invalidate any warranty.
- ✓ Bamboo board, should not be submerged in water and simply wiped over with sanitiser & cloth.
- ✓ Always remove the plastic wrap from all component parts especially the stainless steel rack
- ✓ Always store the rock in warm dry conditions, if stored in a garage or shed the rock will absorb moisture and you need to prepare the rock again. SEE POINT 3 of the instruction sheet to remove this moisture.

ALWAYS ADVISE FAMILY AND FRIENDS NEVER TOUCH A HOT ROCK WITH BARE HANDS

We advise you use Black Rock Grill 500C / 930F Heat Resistant Gloves available from our shop.



En utilisant votre Black Rock Grill Set

Votre set Black Rock Grill comprend des ustensiles de la plus haute qualité sélectionnés pour répondre parfaitement à leur usage. Le produit est conçu pour être esthétiquement agréable tout en étant parfaitement fonctionnel et durable. Suivez les consignes qui suivent afin de profiter pleinement de votre set Black Rock Grill à chaque utilisation.

1. Avant toute utilisation, passer la pierre noire sous l'eau chaude et l'essuyer.
2. Retirer complètement l'emballage – y compris le film plastique qui enveloppe le dessous de plat en inox à poser dans le plateau en bambou ou le plat en porcelaine.
3. Préparation de la pierre : Mettre dans un four froid et chauffer à 200 °C / 400°F durant 40 minutes, puis laisser refroidir.
4. Votre pierre est prête à l'utilisation : Mettre dans un four froid et chauffer à 280-300 degrés Celsius / 550-580 ° Fahrenheit durant 60 minutes. Si votre four ne permet pas la température requise, chauffer la pierre sur une plaque ou une cuisinière électrique ou à gaz à température moyenne durant 30 à 40 minutes, ou sous un grill durant 40 minutes en plaçant la pierre près de l'élément chauffant.
5. Pour contrôler la température atteinte par la pierre, verser l'eau d'une cuillère à café au centre de la pierre. Si la pierre est à la bonne température, l'eau va grésiller et commencer à s'évaporer de façon visible au bout de 3 secondes. Si cela n'était pas le cas, veuillez replacer la pierre sur la source de chaleur durant quelques instants puis refaire le test d'évaporation. La pierre de cuisson ne peut pas être surchauffée, mais si vous employez une plaque / cuisinière électrique ou à gaz, veuillez ne pas aller au-delà de 50 minutes.
6. Une fois que vous avez retiré l'emballage plastique du dessous de plat en inox, placez celui-ci sur le plateau de bambou ou plat en porcelaine et approchez-le de votre appareil de cuisson, prêt pour la pierre chaude.
7. Préparez votre sélection de viandes, poissons et légumes avec tout accompagnement de votre choix.
8. Au moyen d'une paire de gants thermiques ou d'une pelle à pierres (disponibles auprès de Black Rock Grill), retirez la pierre chaude et placez-la directement sur le dessous de plat en inox. Ne pas tenir la pierre plus de 5 secondes.
9. Saupoudrez une pincée de flocons de sel de mer ou vaporisez une petite quantité d'huile végétale sur la pierre chaude afin d'empêcher l'adhérence des mets.
10. Disposez votre choix de viandes, poisson, volaille ou légumes sur la pierre noire et saisissez durant 40 secondes puis retournez la viande de sorte que le dessus soit d'un beau roussi doré et que les sucs soient bien conservés. Le poisson n'a pas besoin d'être retourné car sa chair plus délicate peut cuire à cœur par un seul côté.
11. Les sets individuels sont prévus pour une personne uniquement, la grande pierre à partager convient pour 3 à 4 personnes. Si vous surchargez la pierre noire avec une trop grande quantité de viande froide la pierre va perdre sa chaleur rapidement et la cuisson sera plus lente.
12. **Ne jamais verser de sauce** sur la pierre chaude, celle-ci va bouillir et éclabousser, les sauces doivent être utilisées comme « dips » où l'on trempe les viandes.
13. **Ne jamais déposer vos couteaux et fourchettes sur la pierre noire**, car vos couverts vont rapidement devenir brûlants.
14. **Toujours vous assurer que vous cuisez la viande bien à cœur**, en cas de doute dédoublez la viande et attendez-la pour qu'elle cuise plus facilement.
15. Ne jamais toucher la pierre chaude à mains nues, toujours utiliser les gants thermiques BRG 500C/930F ou les pelles à pierre disponibles auprès de Black Rock Grill.

Si votre pierre ne saisit pas / ne grille pas vivement la viande, cela signifie que la pierre n'est pas suffisamment chauffée. De la même façon que pour tout ustensile de cuisson, la pierre doit être chauffée suffisamment pour permettre la cuisson.

Ne jamais plonger cette pierre dans l'eau, elle va absorber l'eau ce qui la conduira à se fracturer lorsqu'elle est chauffée de nouveau... Passer simplement la pierre sous l'eau une fois qu'elle a refroidi.

Prendre soin de votre Black Rock Grill Set

Nos pierres noires sont des roches entièrement naturelles produites par des éruptions volcaniques il y a des millions d'années. Les pierres sont découpées à la main puis leur surface de cuisson est polie et toutes les arêtes sont chanfreinées. Il est normal que la roche soit piquée de petites alvéoles causées par les poches d'air dans la lave en fusion, et le dessous de la pierre peut présenter de petits éclats dus à la découpe manuelle. Cela est parfaitement normal et n'affecte pas les performances de cuisson de la pierre. Au fil de l'utilisation de la pierre, il se peut que vous voyiez apparaître de fines fissures à la surface, il s'agit de signes d'usure normale sans conséquence sur les performances de votre pierre.

- ✓ Avant de laver, laisser la pierre refroidir complètement. Laver à l'eau courante chaude avec un tampon à récurer et du liquide vaisselle. Ne pas plonger la pierre dans l'eau ou la laisser tremper, cela entraînerait la nullité de la garantie.
- ✓ Le plateau en bambou ne doit pas être laissé plongé dans l'eau, mais simplement essuyé avec un aseptisant et un chiffon.
- ✓ Assurez-vous de retirer l'emballage plastique de toutes les pièces, notamment le dessous de plat en inox.
- ✓ Toujours conserver la pierre dans une atmosphère chaude et sèche, si elle est conservée dans un garage ou une remise, la pierre va absorber de l'humidité et devra être préparée de nouveau. VOIR POINT 3 pour la dés humidification.

AMIS ET FAMILLE DOIVENT TOUJOURS ÊTRE AVERTIS DE NE JAMAIS TOUCHER UNE PIERRE CHAUDE À MAINS NUES

Nous vous recommandons l'utilisation des gants thermiques Black Rock Grill 500C / 930F disponibles sur notre site.

Black RockTM
Grill
Trusted - Worldwide



Mit deinem Black Rock Grill Set

Ihr Black Rock-Grillset besteht aus hochwertigsten Komponenten, die speziell aufgrund deren Eignung ausgewählt wurden. Das Produktdesign ist ästhetisch ansprechend und gleichzeitig in hohem Maße funktionell und langlebig. Die Einhaltung der nachfolgenden Anweisungen garantiert dafür, dass Sie Ihr Black Rock-Grillset bei jeder Verwendung voll und ganz genießen können.

- Spülen Sie den schwarzen Stein vor dem Gebrauch unter warmem Wasser und trocknen Sie ihn ab.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig – einschließlich der Plastikfolie, die das Edelstahlgestell innerhalb des Bambusbretts oder dem Porzellanteller umgibt.
- Vorbereitung des Steins: Legen Sie den Stein in einen kalten Ofen und erhitzen Sie diesen für 40 Minuten auf 200 °C/400 °F; anschließend abkühlen lassen.
- Ihr Stein ist nun einsatzbereit: Legen Sie den Stein in einen kalten Ofen und erhitzen Sie diesen auf 280-300 °C/550-580 °F für 60 Minuten. Falls Ihr Ofen nicht in der Lage ist, die erforderliche Temperatur zu erreichen, dann verwenden Sie ein Gas- oder Elektrokochfeld/-ofen bei mittlerer Hitze für 30 bis 40 Minuten oder platzieren Sie den Stein für 40 Minuten unter einem Grill, wobei sich der Stein nahe des Heizelements befinden sollte.
- Lassen Sie einen Teelöffel Wasser auf die Mitte des Steins tropfen, um zu überprüfen, ob der Stein die Temperatur erreicht hat. Wenn dies der Fall ist, dann ist ein zischen wahrnehmbar und das Wasser wird sichtbar nach 3 Sek. zu verdampfen beginnen. Wenn dies nicht geschieht, legen Sie den Stein bitte wieder zur Wärmequelle zurück und lassen Sie ihn noch ein wenig länger erwärmen; wiederholen Sie anschließend den Wassertropfentest, wie zuvor. Der Kochstein kann nicht überhitzen, falls Sie jedoch ein Gas- oder Elektrokochfeld/-ofen zum Aufheizen verwenden, überschreiten Sie nicht 50 Minuten Heizdauer.
- Platzieren Sie das Gestell im Bambusbrett oder dem Porzellanteller, sobald Sie die Plastikfolie vom Edelstahlgestell entfernt haben und bewegen Sie es näher an die Wärmequelle, bereit für die Aufnahme des heißen Steins.
- Bereiten Sie die gewünschten Fleisch-, Fisch- oder Gemüsegerichte sowie jegliche Beilagen zu.
- Entnehmen Sie den heißen Stein mithilfe eines Paares hitzebeständiger Handschuhe für 500 °C/930 °F (erhältlich von Black Rock Grill) und platzieren Sie den heißen Stein direkt im Edelstahlgestell. Halten Sie den Stein nicht länger als 5 Sekunden.
- Geben Sie eine Prise Salzflocken auf den Stein oder sprühen Sie eine geringe Menge Pflanzenöl auf den heißen Stein, um ein Festkleben der Lebensmittel zu vermeiden.
- Platzieren Sie die gewünschten Fleisch-, Fisch-, Geflügel- oder Gemüsegerichte auf dem Black Rock-Stein und lassen Sie diese für 40 Sekunden garen; wenden Sie das Fleisch anschließend, sodass eine schöne goldbraune Oberfläche entsteht und der Fleischsaft im Inneren versiegelt wird. Fisch muss nicht gewendet werden und lässt sich von einer Seite durchbraten.
- Einzelgarnituren eignen sich ausschließlich für 1 Person, der größere Gemeinschaftsstein ist für 3 bis 4 Personen ausgelegt. Bei Überladung des Black Rock mit übermäßig viel kaltem Fleisch wird der Stein zu schnell abgekühlt und der Garvorgang in die Länge gezogen.
- Geben Sie niemals Soßen** auf den heißen Stein, da dies zum Kochen und Spritzen führt; verwenden Sie Soßen immer als Dips.
- Legen Sie niemals Ihr Messer und Ihre Gabel** auf dem heißen Stein ab, da Ihr Besteck extrem heiß wird.
- Stellen Sie stets sicher, Ihre Speisen gut zu garen, klopfen Sie Geflügel flach, sodass es dünner ist und sich besser garen lässt.
- Berühren Sie den heißen Stein niemals mit bloßen Händen** und verwenden Sie stets BRG 500C/930F hitzebeständige Handschuhe oder eine Steinzange, die sich über Black Rock Grill beziehen lassen.

Wenn der Stein Ihr Steak nicht brutzeln/braten lässt, dann ist der Stein nicht ausreichend erhitzt. Wie alle Kochentstien muss der Stein ausreichend erhitzt werden, um das Garen zu ermöglichen; dies gilt ebenso für den Stein.

Tauchen Sie den Stein niemals in Wasser, da der Stein Wasser absorbiert, was zu Brüchen beim nächsten Aufwärmen führt ... Spülen Sie den Stein nur ab, wenn dieser abgekühlt ist.

Sich um dich sorgen Black Rock Grill Set

Unsere „Black Rocks“ sind allesamt natürlichen Ursprungs und wurden vor Millionen von Jahren bei vulkanischen Eruptionen gebildet. Die Steine sind handgeschnitten und die Kochfläche glatt geschliffen sowie alle Kanten abgeschragt. Es ist völlig normal, dass die Steine Poren aufweisen, die durch Lufttaschen in der geschmolzenen Lava gebildet wurden; darüber hinaus können kleine Späne auf dem Boden, dort wo die Lava per Hand geschnitten wurde, vorkommen. Dies ist normal und hat keinerlei Auswirkung auf die Kochleistung des Steins. Bei der Verwendung des Steins können Sie erwarten, kleine Haarrisse auf der Oberfläche zu sehen, dies stellt einen normalen Verschleiss dar und hat keinerlei Auswirkungen auf die Garleistung des Steins.

- ✓ Lassen Sie den Stein vor der Reinigung vollständig abkühlen. Reinigen Sie den Stein unter warmem fließendem Wasser mit einem Edelstahl-Topfreiniger und Seife. Tauchen Sie den Stein niemals in Wasser oder lassen Sie ihn einweichen, da dies zum Erlöschen der Garantie führt.
- ✓ Das Bambusbrett sollte nicht in Wasser getaucht sondern einfach mit Desinfektionsmittel und einem Tuch abgewischt werden.
- ✓ Entfernen Sie stets die Plastikfolie von allen Komponenten, insbesondere dem Edelstahlgestell.
- ✓ Lagern Sie den Stein stets in warmer Umgebung, bei Lagerung in einer Garage oder einem Schuppen, absorbiert der Stein Feuchtigkeit und Sie müssen den Stein erneut vorbereiten (SIEHE PUNKT 3), um den Schimmel zu entfernen.

WEISEN SIE FAMILIENMITGLIEDER UND FREUNDE STETS DARAUF HIN, NIEMALS EINEN HEISSEN STEIN MIT BLOSSEN HÄNDEN ZU BERÜHREN.

Wir empfehlen Ihnen den Einsatz der hitzebeständigen Handschuhe Black Rock Grill 500C / 930F, die Sie über unseren Shop beziehen können.



Usando tu Black Rock Grill Set

Su juego de cocina a la piedra Black Rock Grill está formado por componentes de la máxima calidad que han sido seleccionados especialmente por su idoneidad. El producto ha sido diseñado para ser atractivo estéticamente a la vez que altamente funcional y duradero. Siga las instrucciones siguientes para asegurarse de disfrutar al máximo de su juego de cocina a la piedra Black Rock Grill cada vez que lo utilice.

- Antes del uso, aclare la losa negra con agua tibia y séquela con una toalla.
- Retire todo el embalaje, incluido el envoltorio de plástico que cubre el soporte de acero que se aloja en la tabla de bambú o el plato de porcelana.
- Preparación de la losa: colóquela en el horno frío y caliéntela a 200 C/400 F durante 40 minutos, deje que se enfríe.
- Su losa está lista para usar: colóquela en el horno frío y caliéntela a 280 C/300 F durante 60 minutos. Si su horno no alcanza la temperatura requerida, caliéntela en una cocina/estufa de gas o eléctrica a fuego medio entre 30 y 40 minutos, o debajo del grill durante 40 minutos con la losa cerca del elemento calefactor.
- Para comprobar si la losa ha alcanzado la temperatura, vierta una cucharadita de agua en el centro de la losa. Si se ha calentado correctamente, el agua chisporroteará y empezará a evaporarse de forma visible a los 3 segundos. Si esto no sucede, devuelva la losa a la fuente de calor para calentarla un poco más y, a continuación, repita la prueba del chisporroteo anterior. La losa de cocción no puede calentarse en exceso, pero si está calentando la losa en una cocina/estufa de gas o eléctrica, no exceda los 50 minutos.
- Una vez que haya retirado el envoltorio de plástico del soporte de acero inoxidable, colóquelo en la tabla de bambú o el plato de porcelana y acérquelo a la fuente de calor listo para la losa caliente.
- Prepare la carne, el pescado y las verduras de su elección y los acompañamientos que quiera utilizar.
- Utilizando un par de guantes resistentes al calor de 500 C/930 F o recogedor de losas (disponible en Black Rock Grill), retire la losa caliente y colóquela directamente en el soporte de acero inoxidable. No sujete la losa caliente más de 5 segundos.
- Eche una pizca de copos de sal marina o pulverice una pequeña cantidad de aceite vegetal en la losa para evitar que se peguen los alimentos.
- Coloque la carne, el pescado, el pollo o las verduras de su elección en la losa negra y cuézalos durante 40 segundos; a continuación, déle la vuelta a la carne para que la parte superior adquiera un bonito color dorado y todos los jugos se sellen en el interior. No necesita darle la vuelta al pescado, ya que es más delicado y se cocinará bien por dentro por uno de los lados.
- Los juegos individuales son solo para una persona, la losa más grande para compartir sirve para 3 o 4 personas. Si sobrecarga la losa negra con demasiada carne fría, hará que la losa se enfríe rápidamente y ralentizará el proceso de cocción.
- No vierta nunca salsas sobre la losa caliente**, ya que pueden hervir y salpicar. Utilice siempre las salsas como aderezo.
- No deje nunca su cuchillo y tenedor** sobre la losa caliente, ya que los cubiertos se calentarán en extremo.
- Asegúrese siempre de que los alimentos se cuezan bien por dentro; en caso de duda, corte el pollo en mariposa y aplánelo para que sea más fino y se cueza bien.
- No toque nunca la losa caliente con las manos desnudas**, utilice siempre guantes resistentes al calor BRG 500 C/930 F o el recogedor de losas disponible en Black Rock Grill.

Si la losa no está chisporroteando/braseando su filete, significa que no ha calentado la losa lo suficiente. Como cualquier utensilio de cocina, debe calentarlo lo suficiente para alcanzar la cocción, lo mismo pasa con la losa.

No sumerja nunca la losa en agua, ya que absorberá el agua y fracturará la losa cuando se vuelva a calentar... Aclare con agua la losa solo cuando se haya enfriado.

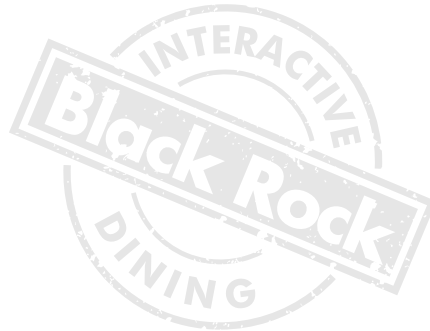
Cuidando de su Black Rock Grill Set

Todas nuestras losas negras son naturales y se formaron hace millones de años en erupciones volcánicas. Las losas están cortadas a mano, la superficie de cocción está pulida y todos los bordes están biselados. Es normal que las losas tengan agujeros causados por bolsas de aire en la lava derretida y puede encontrar pequeñas grietas/rastraduras en la base donde la lava se ha cortado a mano. Se trata de algo normal que no afectará al rendimiento de cocción de la losa. A medida que utilice la losa, verá que aparecen grietas por estrés fijas como un cabello en la superficie, se trata del desgaste normal y no afectará al rendimiento de su losa.

- ✓ Deje que la losa se enfríe totalmente antes de lavarla. Lávela bajo un chorro de agua tibia con un estropajo metálico jabonoso. No sumerja la losa en agua ni la deje en remojo, ya que esto anulará la garantía.
- ✓ La tabla de bambú no debe sumergirse en agua, solo hay que limpiarla con un desinfectante y un paño.
- ✓ Retire siempre el envoltorio de plástico de todos los componentes, en especial del soporte de acero inoxidable.
- ✓ Guarde siempre la losa en un lugar cálido y seco. Si la guarda en un garaje o un cobertizo, la losa absorberá humedad y tendrá que preparar la losa de nuevo. VÉASE EL PUNTO 3 para retirar la humedad.

ADVERTIA SIEMPRE A LA FAMILIA Y A LOS AMIGOS DE QUE NO TOQUEN UNA LOSA CALIENTE CON LAS MANOS DESNUDAS

Le aconsejamos que utilice los guantes resistentes al calor 500 C/930 F de Black Rock Grill disponible en nuestra tienda.



Black Rock™

Grill

Trusted - Worldwide