



Grizzler Pan

Essentials Guide

Poêle Grizzler

Guide des éléments essentiels

How to use and look after your Ooni Grizzler Pan, plus handy tips and recipes.

Comment utiliser et prendre soin de votre poêle Grizzler Ooni, et des conseils et recettes pratiques.





1% of Ooni's global turnover is actively managed for charitable causes and positive social and environmental change through the Ooni Impact Fund. So far we have planted tens of thousands of trees and we're a member of 1% for the Planet.

ooni.com/impact

Say hello to Ooni Cast Iron!

Ooni's versatile Cast Iron Series takes cooking to a whole new level. Fire up a huge range of dishes such as grilled meats, baked fish and flash-fried vegetables.

Cast iron has been used for centuries and has always been a popular choice among chefs worldwide. Ooni Cast Iron's durability and ability to withstand extremely high temperatures make it your perfect cooking partner for years to come. The Ooni Cast Iron Series is ultra long-lasting, without compromising on quality.

Designed for maximum flexibility, the innovative Cast Iron Series is perfect for use with Ooni ovens, outdoor barbecues, open-fire cooking and, domestic ovens and hobs, including induction.

Welcome to the world of cast iron cooking - we know that you will love it.

Thank you,

Kristian and the Ooni Team



Seasoning Cast Iron

Why should you season your cast iron?

Seasoning your cast iron will produce a bond between the oil and the surface that gives a non-stick quality. It will also protect against long term rust. We highly recommend that you clean and season your cast iron before your first use.

Before your first cook

1. Hand wash your cast iron with warm, soapy water.
2. Dry thoroughly with a paper towel or a lint free cloth.
3. Rub a thin layer of oil onto all surfaces, inside and out, using paper towels or a lint free cloth. For best results use vegetable, canola or flaxseed oil. The layer of oil should be very light, and should be buffed firmly into the surface until it is almost invisible.
4. Place your cast iron upside-down in a preheated oven at 400°F (205°C) for 60 minutes. Place a piece of foil or a baking sheet / tray underneath to catch any excess oil drips.
Note: It is normal to see some smoke during this step.
5. Allow your cast iron to cool in the oven before you enjoy your first cast iron creations.

*Note: If your cast iron becomes dull or sticky over time, repeat the steps above.
We re-season our cast iron every three months.*

 Check out our YouTube channel for a step-by-step video guide on how to season your cast iron.





Care and Cleaning Instructions

Caring for your cast iron is easy and worth it. Follow these steps and your cast iron will last for generations.

Clean your cast iron after every cook

1. Do not put hot cast iron straight into cold water. Cast iron can suffer thermal shock and crack.
2. Hand wash your cast iron with warm, soapy water and a sponge or stiff brush.
Note: Avoid using metal scouring pads, steel wool or a dishwasher as this may damage your cast iron seasoning and surface.
3. Dry thoroughly with paper towels or a lint free cloth.
4. Rub your cast iron with a light layer of oil on the cooking and external surfaces.
5. Store in a dry environment. Never store when wet.

Care and maintenance

The more you use your cast iron, the better it will be seasoned. If the surface looks dull after periods without use, or if you find food is sticking to it, re-season following the steps on page 2.

Ooni Grizzler Pan

The Ooni Grizzler Pan is perfect for cooking meat, seafood, vegetables and much more. Its size is suitable for use in all Ooni ovens, conventional ovens, outdoor barbecues and even over open flame. The extra deep ridges are ideal for achieving picture perfect chargrill marks.

The unique handle is removable and easy to use so you can bring sizzling hot and exceptional food straight from your Ooni to the table. Any Grizzler Pan meal that you serve up will impress your guests and provide a 'wow' moment for friends and family, including the asparagus recipe below.

Asparagus wrapped in Parma Ham

Ingredients:

- 6 - 8 asparagus spears
- Olive oil
- 4 slices of good quality Parma ham
- Grated Parmesan cheese

Method

1. Boil the asparagus spears for two minutes before blanching them in iced water or under cold running water.
2. When cold, individually wrap the asparagus with Parma ham and sprinkle with Parmesan cheese.
3. Preheat the Ooni Grizzler Pan and add a splash of olive oil. Add the asparagus to the hot pan and grill for two minutes on each side.

 The Ooni Grizzler Pan will become hot. Remember to use the removable handle and place on a heat-proof surface.



Find more cast iron recipes at ooni.com

Troubleshooting

My cast iron has a rough surface

This is normal and is a result of the cast manufacturing process. Over time and through use, the surface will become smoother.

My cast iron looks rusty

Cast iron is tough. If it has been exposed to moisture and is showing some rust spots, these can be removed with a repeat of the seasoning process (page 2) or by washing with household vinegar and a sponge. If the spots persist, soak the area in vinegar for up to 24 hours before scrubbing clean. Remember to re-season your pan and dry thoroughly before storing.

My cast iron is flaking

Don't worry; your cast iron isn't ruined, it just needs some care. Flaking can be an indication that excess oil was used during your seasoning. Re-season your cast iron with a very light layer of oil. Remember to give your cast iron plenty of time in the oven at a high temperature and to leave it in the oven while it cools.

My cast iron is sticky after seasoning

Using too much oil during seasoning will create a thicker, sticky layer. To remove this, wash and re-season with a light layer of oil as per the instructions on page 2.

Can I use my cast iron with a conventional oven?

Your Ooni cast iron will work in a conventional oven and on electric, gas and induction hobs. Take care when moving on an induction hob, as sliding it across the surface may cause scratching. You can also place cast iron directly over an open flame or on a barbecue grill.

What can I cook using my cast iron?

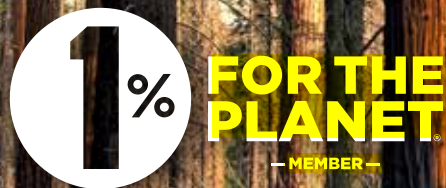
You can cook almost everything and anything in your cast iron and we've included a recipe for you to try. Avoid highly acidic foods until your cast iron is well seasoned. Visit ooni.com for recipes and inspiration.

My wooden base is showing signs of use

It is perfectly normal for the base to show signs of heat exposure. Your cast iron will become extremely hot and your wooden base is there to protect other surfaces from this heat.

DOs and DON'Ts for all cast iron

- ✓ Do treat your cast iron with care. It's tough and ready for almost anything but the better you treat it, the longer it will last.
- ✓ Do clean and lightly oil your cast iron after every use.
- ✓ Do use your cast iron often. Your food deserves it.
- ✓ Do enjoy experimenting and creating amazing food with your cast iron. Remember to share photos too!
- ✗ Don't leave your cast iron to soak in water for a long time, or store it while wet.
- ✗ Don't pick up hot cast iron without using the removable handle, protective gloves or a thick, dry towel.
- ✗ Don't place hot cast iron on non-heatproof surfaces.
- ✗ Don't use steel wool or other abrasive products to clean your cast iron.



1 % du chiffre d'affaires global d'Ooni est activement géré pour les causes caritatives et le changement social et environnemental positif par l'Ooni Impact Fund. Jusqu'ici, nous avons planté des dizaines de milliers d'arbres et nous sommes membres du mouvement 1% **for the Planet**.

ooni.com/impact

Dites bonjour à la fonte Ooni!

La série polyvalente en fonte d'Ooni amène la cuisson à un tout autre niveau. Faites cuire une variété de plats comme les viandes grillées, le poisson grillé et les légumes frits.

La fonte est utilisée depuis des siècles et a toujours été un choix populaire chez les chefs à travers le monde. La durabilité de la fonte d'Ooni et sa capacité à résister à des températures très élevées en feront votre parfait partenaire de cuisine pendant des années. La série en fonte d'Ooni est extrêmement durable, sans compromis sur la qualité.

Conçue pour un maximum de flexibilité, la série novatrice en fonte est parfaite pour les fours Ooni, les barbecues extérieurs, la cuisson sur flamme nue, les fours et les plaques de cuisson domestiques, y compris l'induction.

Bienvenue dans le monde de la cuisson à la fonte : nous savons que vous l'aimerez.

Merci,

Kristian et l'équipe Ooni



Culotter la fonte

Pourquoi devriez-vous culotter votre fonte?

Le culottage de la fonte produira une adhérence entre l'huile et la surface, qui lui donnera une qualité antiadhésive. Il protégera également contre la rouille à long terme. Nous recommandons fortement de nettoyer et de culotter votre fonte avant la première utilisation.

Avant votre première cuisson

1. Lavez votre fonte à la main avec de l'eau tiède savonneuse.
2. Séchez-la soigneusement avec un essuie-tout ou un linge sans charpie.
3. Appliquez une mince couche d'huile sur toutes les surfaces, à l'intérieur et à l'extérieur, en utilisant des essuie-tout ou un linge sans charpie. Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'huile végétale, de canola ou de graines de lin. La couche d'huile devrait être très légère et vous devez la faire pénétrer dans la surface, jusqu'à ce qu'elle soit presque invisible.
4. Placez votre fonte à l'envers dans un four préchauffé à 400 °F (205 °C) pendant 60 minutes. Placez un morceau d'aluminium, une tôle à pâtisserie ou un plateau en dessous pour ramasser tout excès d'huile.
Remarque : Il est normal de voir un peu de fumée pendant cette étape.
5. Avant de vous lancer dans vos premières créations culinaires avec votre fonte, laissez-la refroidir dans le four.

 Allez voir sur notre chaîne YouTube pour trouver un guide vidéo détaillé sur la façon de culotter votre fonte.

Remarque : Si votre fonte devient terne ou collante avec le temps, répétez les étapes ci-dessus. Nous refaisons le culottage de notre fonte tous les trois mois.





Instructions d'entretien et de nettoyage

Il est facile d'entretenir votre fonte et cet entretien en vaut la peine. Suivez ces étapes et votre fonte vous durera pendant des générations.

Nettoyez votre fonte après chaque cuisson

1. Ne placez pas la fonte chaude directement dans l'eau froide. La fonte peut subir un choc thermique et se fissurer.
2. Lavez votre fonte à la main avec de l'eau tiède savonneuse et une éponge ou une brosse dure.
Remarque : Évitez d'utiliser des tampons à récurer métalliques, de la laine d'acier ou un lave-vaisselle, car cela peut endommager le culottage et la surface de votre fonte.
3. Séchez-la soigneusement avec un essuie-tout ou un linge sans charpie.
4. Frottez votre fonte avec une légère couche d'huile sur les surfaces de cuisson et les surfaces externes.
5. Rangez-la dans un environnement sec. Ne la rangez jamais lorsque mouillée.

Soin et entretien

Plus vous utilisez votre fonte, mieux elle sera culottée. Si la surface paraît terne après des périodes sans utilisation, ou si vous trouvez que les aliments y adhèrent, refaites le culottage en suivant les étapes à la page 2.

Poêle Ooni Grizzler

La poêle Ooni Grizzler est parfaite pour faire cuire des viandes, des fruits de mer, des légumes et bien plus. Elle est de taille convenable pour une utilisation avec tous les fours Ooni, les fours conventionnels et les barbecues extérieurs, et s'utilise même sur la flamme nue. Les nervures très profondes sont idéales pour obtenir les marques de cuisson parfaites pour une photo.

La poignée unique est amovible et facile à utiliser, alors vous pouvez amener des plats très chauds de votre Ooni à la table. Tout repas fait dans la poêle Grizzler impressionnera vos invités et procurera un moment « wow » à vos amis et à votre famille, et cela inclut la recette d'asperges ci-dessous.

Asperges enveloppées de jambon de Parme

Ingrédients :

- 6 à 8 pointes d'asperges
- Huile d'olive
- 4 tranches de jambon de Parme de bonne qualité
- Fromage parmesan râpé

Préparation :

1. Faites bouillir les pointes d'asperges pendant deux minutes avant de les faire blanchir dans l'eau glacée ou sous de l'eau froide courante.
2. Lorsque froides, enveloppez individuellement les asperges de jambon de Parme et saupoudrez de fromage Parmesan.
3. Préchauffez votre poêle Grizzler Ooni et ajoutez un soupçon d'huile d'olive. Ajoutez les asperges à la poêle chaude et faites griller de chaque côté pendant deux minutes.

! La poêle Ooni Grizzler deviendra chaude. N'oubliez pas d'utiliser la poignée amovible et de placer la poêle sur une surface résistante à la chaleur.



Découvrez plus de recettes
pour la fonte sur ooni.com

Dépannage

Ma fonte a une surface rugueuse

Cela est normal et découle du procédé de fabrication de la fonte. Avec le temps et l'utilisation, la surface deviendra plus lisse.

Ma fonte semble rouillée

La fonte est solide. Si elle a été exposée à de l'humidité et montre quelques taches de rouille, ces dernières peuvent être retirées en répétant le processus de culottage (page 2) ou en lavant avec du vinaigre ménager et une éponge. Si les taches persistent, faites tremper la partie rouillée dans du vinaigre pendant 24 heures avant de nettoyer en frottant. N'oubliez pas de refaire le culottage de votre poêle et de l'assécher complètement avant de la ranger.

Ma fonte s'écaille

Ne vous inquiétez pas. Votre fonte n'est pas abîmée en permanence. Elle a seulement besoin d'entretien. L'écaillage peut être une indication que trop d'huile a été utilisée pendant le culottage. Refaites le culottage de votre fonte avec une très mince couche d'huile. N'oubliez pas de laisser votre fonte dans le four suffisamment longtemps à des températures élevées et de la laisser dans le four pendant qu'elle refroidit.

Ma fonte est collante après le culottage

Utiliser trop d'huile pendant le culottage créera une couche plus épaisse et collante. Pour l'enlever, lavez et refaites le culottage avec une mince couche d'huile selon les instructions à la page 2.

Puis-je utiliser ma fonte dans un four conventionnel?

Votre fonte Ooni fonctionnera dans un four conventionnel et sur des plaques de cuisson électriques, au gaz et à induction. Prenez garde en passant à une plaque de cuisson à induction, car faire glisser la fonte sur sa surface peut provoquer des égratignures. Vous pouvez aussi placer la fonte directement sur une flamme nue ou sur une grille de barbecue.

Que puis-je faire cuire en utilisant ma fonte?

Vous pouvez faire cuire presque tout et n'importe quoi dans votre fonte et nous avons inclus une recette à essayer. Évitez d'utiliser des aliments très acides jusqu'à ce que votre fonte soit bien culottée. Rendez-vous sur ooni.com pour des recettes et de l'inspiration.

Ma base en bois montre des signes d'usure

Il est parfaitement normal que la base montre des signes d'exposition à la chaleur. Votre fonte deviendra extrêmement chaude et votre base est là pour protéger les autres surfaces de cette chaleur.

Choses à faire et à ne pas faire pour tous les articles en fonte

- ✔ Traitez votre fonte avec soin. Elle est robuste et prête pour presque tout, mais mieux vous la traitez, plus elle durera longtemps.
- ✔ Nettoyez et huilez légèrement votre fonte après chaque utilisation.
- ✔ Utilisez votre fonte souvent. Vos aliments le méritent.
- ✔ Faites des expériences et créez de merveilleux plats avec votre fonte. N'oubliez pas non plus de partager vos photos!
- ✗ Ne laissez pas votre fonte tremper dans l'eau pendant trop longtemps et ne la rangez pas lorsqu'elle est mouillée.
- ✗ Ne ramassez pas la fonte chaude sans utiliser la poignée amovible, des gants de protection ou une épaisse serviette sèche.
- ✗ Ne placez pas la fonte chaude sur des surfaces qui ne sont pas résistantes à la chaleur.
- ✗ N'utilisez pas de laine d'acier ou d'autres produits abrasifs pour nettoyer votre fonte.





[ooni.com](https://www.ooni.com)

ooni.com

© 2021 Ooni

Ooni is a registered trademark of Ooni Ltd.

All rights reserved.

Ooni est une marque de commerce déposée de Ooni Ltd.

Tous droits réservés.

PA-A00124