



Distributed by  
Metal Fusion, Inc.  
712 St. George Avenue  
Jefferson, LA 70121  
(504) 736-0201

WWW.MROUTDOORSCOOKOUT.COM

## Use and Care for Your Cast Aluminum Griddle

**THIS GRIDDLE IS MADE OF ALUMINUM AND IS INTENDED FOR USE ON A MR. OUTDOORS COOKOUT LOW PRESSURE BUTANE STOVE.**

### USING YOUR CAST ALUMINUM GRIDDLE

Wash with hot water and liquid dish detergent, and dry thoroughly. Before cooking, apply vegetable oil to the cooking surface.

**ALWAYS use scratch resistant utensils on your griddle. Metal utensils should be silicone coated to prevent from scratching the griddle's non-stick coating.**

**WARNING:** The griddle will become very hot on the stovetop. Always use oven mitts to prevent burns when removing griddle from the stovetop.

### CLEANING YOUR CAST ALUMINUM GRIDDLE

**After cooking, clean griddle with a non-abrasive cloth, liquid dish detergent, and hot water.**

Harsh detergents should never be used. Avoid putting a hot griddle into cold water.

Thermal shock can occur causing the metal to warp or crack. Towel dry once the griddle is clean and store in a cool, dry place.

If you have a Mr. Outdoors Cookout Camp Stove that came with a carry bag it is safe to store the griddle inside along with the stove as long as the stove's porcelain drip pan or pans are upside down in the storage position, and the cooking surface of the griddle is facing away from the stove to prevent scratching of the cooking surface.

## Utilisation et entretien de votre plancha en fonte d'aluminium

**CETTE PLANCHA EST FABRIQUÉE EN ALUMINIUM ET EST DESTINÉE À ÊTRE UTILISÉE SUR UN RÉCHAUD À BUTANE À BASSE PRESSION MR. OUTDOORS COOKOUT.**

### UTILISATION DE VOTRE PLANCHA EN FONTE D'ALUMINIUM

Lavez à l'eau chaude et au détergent liquide pour vaisselle, puis séchez soigneusement. Avant de cuisiner, mettez de l'huile végétale sur la surface de cuisson.

**Utilisez toujours des ustensiles résistants aux rayures sur votre plancha. Les ustensiles en métal doivent être recouverts de silicone pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif de la plancha.**

**AVERTISSEMENT :** La plancha devient très chaude lorsqu'elle est utilisée sur la cuisinière. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures lorsque vous retirez la plancha de la cuisinière.

### NETTOYAGE DE VOTRE PLANCHA EN FONTE D'ALUMINIUM

**Après la cuisson, nettoyez la plancha avec un chiffon non abrasif, du détergent liquide pour vaisselle et de l'eau chaude.**

Les détergents agressifs ne doivent jamais être utilisés. Évitez de mettre une plancha chaude dans de l'eau froide. Un choc thermique peut se produire et provoquer une déformation ou une fissure du métal. Une fois la plancha propre, séchez-la à l'aide d'une serviette et rangez-la dans un endroit frais et sec.

Si vous avez un réchaud de camping Mr Outdoors Cookout livré avec un sac de transport, vous pouvez ranger la plancha dans le sac avec le réchaud, aussi longtemps que le ou les couvre-brûleurs en porcelaine du réchaud sont à l'envers dans la position de rangement, et la surface de cuisson de la plancha est tournée à l'opposé du réchaud pour éviter de rayer cette surface de cuisson.

## Uso y Cuidado de su Plancha de Aluminio Fundido

**ESTA PLANCHA ESTÁ FABRICADA EN ALUMINIO Y ESTÁ DISEÑADA PARA UTILIZARSE EN UNA ESTUFA DE BUTANO DE BAJA PRESIÓN DE MR. OUTDOORS COOKOUT.**

### USO DE SU PLANCHA DE ALUMINIO FUNDIDO

Lavar con agua caliente y detergente líquido para platos y secar bien. Antes de cocinar, aplicar aceite vegetal sobre la superficie de cocción.

**Siempre utilice utensilios resistentes a los rayones en su plancha. Los utensilios de metal deben tener un revestimiento de silicona para evitar rayar el revestimiento antiadherente de la plancha.**

**ADVERTENCIA:** La plancha se calentará mucho cuando se use sobre la estufa. Utilice siempre guantes de cocina para evitar quemaduras cuando retire la plancha de la estufa.

### LIMPIEZA DE SU PLANCHA DE ALUMINIO FUNDIDO

**Después de cocinar, limpie la plancha con un paño no abrasivo, detergente líquido para platos y agua caliente.** Nunca se deben utilizar detergentes abrasivos. Evitar poner la plancha caliente en agua fría. Puede ocurrir un shock térmico y hacer que el metal se deforme o agriete. Seque con una toalla una vez que la plancha esté limpia y guárdela en un lugar fresco y seco.

Si tiene una Estufa de Campamento de Mr. Outdoors Cookout que viene con una bolsa para transportar, es seguro guardar la plancha dentro de la bolsa junto con la estufa siempre que la bandeja o bandejas colectoras de porcelana de la estufa queden boca abajo en la posición de almacenamiento, y la superficie de cocción de la plancha quede opuesta a la estufa para evitar que se raye.