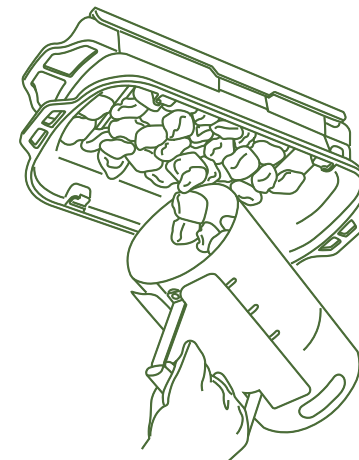


Illus. A



1. Find an appropriately durable surface for your grill, such as the ground, concrete, a stone slab or an outdoor cooking table, or cinder blocks.
2. Use 2 enclosed bolts to attach grill bowl to grill base.
3. Slide ash drawer onto runners inside grill base.
4. **Illustration A.** Wearing cooking gloves to protect your hands against heat, use a chimney starter to light the charcoal. Then pour lit coals into grill bowl.

Let's cook.

Lodge seasoned this grill in the foundry, making it easy to care for and ready to use.

Here are eight steps to help you get started:

1. Find an appropriately durable surface for your grill, such as the ground, concrete, a stone slab or an outdoor cooking table, or cinder blocks.

2. Use 2 enclosed bolts to attach grill bowl to grill base.

3. Slide ash drawer onto runners inside grill base.

4. **Illustration A.** Wearing cooking gloves to protect your hands against heat, use a chimney starter to light the charcoal. Then pour lit coals into grill bowl.

en

LODGE
• CAST IRON •

Made in Tennessee
SINCE 1896

Seasoned
Sportsman's Pro
Cast Iron
Grill™

Get to know your new Sportsman's Pro Grill.

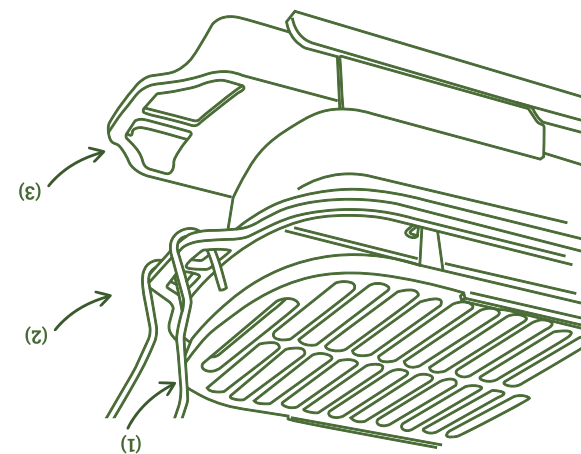
Making plans for the first official weekend of the summer? Get all the fixings together and invite the neighbors over for a Memorial Day BBQ with hamburgers and hotdogs cooked to perfection over the Sportsman's Pro Cast Iron Grill. Celebrate spring's return with the mouthwatering flavor of steaks grilled with a superb sear. Whatever the season, whatever the occasion — this grill will be the place to gather for good times and memorable meals shared together in the great outdoors.

Made in the USA. Lodge Mfg Co. S.Pittsburg, TN 37380 1.833.LODGEUSA (1.833.563.4387) lodgecastiron.com/patents @lodgecastiron

F4134 | (12/21)

7. Apply oil to cooking surface before adding food to avoid food sticking.
8. Cook food to your preference and enjoy!

Find more cast iron grilling tips and recipes at www.lodgecastiron.com.



Illus. B

levels or remove ashes after grilling.

(2) manuever the grill, and (3) slide the ash drawer to open or close the 2 vents to regulate heat

5. Rinse off the grate, place it over grill bowl, and allow grill to heat up.

6. **Illustration B.** Use the 2 enclosed Hook & Carry Handles to (1) lift the grate to add coals, (2) manuever the grill, and (3) slide the ash drawer to open or close the 2 vents to regulate heat

(3)

(2)

(1)

Made in the USA. Lodge Mfg Co. S.Pittsburg, TN 37380 1.833.LODGEUSA (1.833.563.4387) lodgecastiron.com/patents @lodgecastiron

F4134 | (12/21)



Kelly
Senior Product Manager at Lodge

"The Sportsman's Pro Cast Iron Grill™ is thoughtfully crafted to create a great outdoor experience. My favorite feature is the sliding ash drawer, which provides two important benefits: It allows you to adjust the 2-vent draft system, which provides a nice, evenly heated cooking surface. And removing the drawer to empty the ash after cooking couldn't be simpler!"

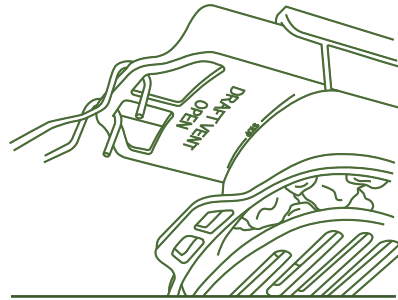


Made in the USA. Lodge Mfg Co. S.Pittsburg, TN 37380 1.833.LODGEUSA (1.833.563.4387) lodgecastiron.com/patents @lodgecastiron

F4134 | (12/21)

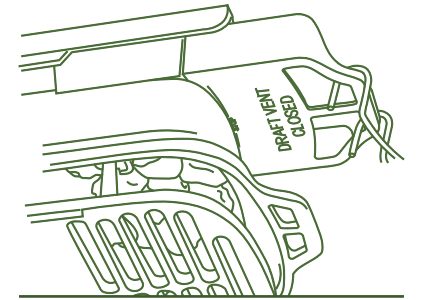
How to Adjust the Draft

To **increase** draft, slide ash drawer to the open position. This makes the grill hotter.



Illus. C

To **decrease** draft, slide ash drawer to the closed position. This closes the draft vents and cools down the grill.



Illus. D

So here's the Lodge method to getting perfect marks every time.

If you're into grilling, you already know it's all about the grill marks. A good sear produces better flavors in grilled foods, but even more importantly, it looks super cool. We eat with our eyes, right?

• If chilled, allow food to come to room temperature (safely), pat dry if necessary, and season as desired.

• Light charcoal and let it preheat until the edges are gray.

• Place grate on top of grill bowl and set the sliding ash drawer to preferred airflow.

• Preheat for at least 10 minutes.

• Just before adding the food, lightly brush the cooking surface with your favorite cooking oil.

• Turn food 90° for criss-cross grill marks and cook for another ¼ of the time.

• Flip food and repeat. For meats, allow to rest for several minutes for improved tenderness.

Serve, receive praise, and let someone else do the dishes.

Use it, then clean it.

Let all parts cool before handling. After each use, slide out the ash drawer to empty the coals. Then use a dry brush to sweep away any remaining ash. Use hot water and a nylon brush or scrubber to hand wash the cooking surface, dry promptly with lint-free cloth or paper towel, and apply a thin layer of cooking oil to the entire surface. Voila! You've cared for your grill so it's ready for your next occasion.

Store it for easy access.

Always store in a dry place, preferably indoors.

Still have questions? Here are some common cast iron FAQs

What is seasoning?

Cast iron seasoning is simply oil baked onto the iron. At Lodge, we start the process for you by adding a layer of soy-based vegetable oil to the cookware and baking it on at a high temperature. When it comes to seasoning at home, there are many different oils you can use. You can view a comprehensive list at lodgecastiron.com.

Can I soak my cast iron grill?

Soaking cast iron in water is a recipe for rust. If you need to remove sticky or stubborn stuck-on food, use a nylon scrubbing brush or a pan scraper and rinse under warm water. Be sure to thoroughly dry and oil your grill.

Note: If you do accidentally leave your grill in water for too long and it develops rust, don't panic! With a little extra care, you can remove the rust and continue using your cast iron cookware.

Can I put my cast iron grill in the dishwasher?

No, our cast iron cookware should be washed by hand. A dishwasher will remove the seasoning and likely cause rust.

How do I remove rust from my grill?

For a small amount of spot rust:

Wash your grill with warm soapy water and a scrub brush, dry promptly with a lint-free cloth or paper towel, and rub with oil. If that doesn't work, use the Lodge Rust Eraser first, followed by the above cleaning steps.

For a large amount of rust:

1. Scour the surface with warm, soapy water and a metal scouring pad. It's okay to use the scouring pad and soap since you are preparing to re-season the cookware. Rinse and hand dry thoroughly.
2. Apply a very thin, even layer of cooking oil to the cookware (inside and out). Keep in mind if you use too much oil, your cookware may become sticky.
3. Place the cookware in the oven upside down on the top rack and place aluminum foil on the bottom rack to catch any excess oil. Bake at 450-500° F for one hour. Allow to cool and repeat as necessary to achieve the classic black patina.

For more information about seasoning, visit www.lodgecastiron.com/all-about-seasoning.

Conozca su nuevo Sportsman's Pro Grill.

¿Está haciendo planes para el primer fin de semana oficial del verano? Reúna todos los ingredientes e invite a los vecinos a una barbacoa del Día de los Caídos. Sirva hamburguesas y salchichas cocinadas a la perfección sobre la parrilla de hierro fundido Sportsman's Pro. Celebre el regreso de la primavera con el delicioso sabor de los filetes asados a la parrilla con un excelente dorado. Sea cual sea la temporada o la ocasión, esta parrilla será el lugar para reunirse para pasar buenos momentos y compartir comidas memorables al aire libre.

Cocinemos.

Lodge curó esta parrilla en la fundición, lo que facilita su cuidado y la deja lista para su uso.

Aquí hay ocho pasos que lo ayudarán a comenzar:

- Busque una superficie adecuadamente duradera para su parrilla, como el suelo, el hormigón, una losa de piedra, una mesa para cocinar al aire libre o bloques de cemento.
- Use 2 pernos incluidos para sujetar el recipiente de la parrilla a la base de la parrilla.
- Deslice el cenicero sobre las guías dentro de la base de la parrilla.
- Ilustración A** Con guantes de cocina para proteger las manos del calor, use un encendedor de chimenea para prender el carbón. Luego vierta las brasas encendidas en el recipiente de la parrilla..
- Enjuague la rejilla, colóquela sobre el recipiente de la parrilla y deje que la parrilla se caliente.
- Ilustración B** Use las 2 asas Hook & Carry incluidas para levantar la rejilla y agregar carbón, maniobrar la parrilla y deslizar el cenicero para abrir o cerrar las 2 rejillas de ventilación para regular los niveles de calor o quitar las cenizas después de cocinar.
- Aplique aceite a la parrilla antes de agregar alimentos para evitar que se peguen.
- ¡Cocine la comida a su gusto y disfrútelal!

Encuentre más consejos y recetas para asar a la parrilla de hierro fundido en www.lodgecastiron.com.

Ajuste de la corriente de aire

- Para **aumentar** la corriente de aire, deslice el cenicero a la posición abierta. Esto hace que la parrilla se caliente más. **Ilustración C**
- Para **disminuir** la corriente de aire, deslice el cenicero a la posición de cerrado. Esto alinea las asas y enfría la parrilla. **Ilustración D**

Lograr un dorado

Si le gusta asar a la parrilla, ya sabe que lo importante son las marcas de la parrilla. Un buen dorado produce mejores sabores en los alimentos a la parrilla, pero lo que es más importante, tiene un aspecto estupendo. Comemos a través de los ojos, ¿o no?

fr

Apprenez à bien entretenir votre nouveau gril Sportsman's Pro.

Avez-vous des projets pour la première fin de semaine officielle de l'été? Préparez tout ce qu'il faut et invitez vos voisins à un barbecue le jour de la Fête de la Reine, et préparez-leur des hamburgers et des hot-dogs cuits à la perfection sur votre gril en fonte Sportsman's Pro. Fêtez le retour du printemps avec la saveur appétissante de steaks parfaitement grillés. Quelle que soit la saison, quelle que soit l'occasion, ce gril vous permettra de rassembler vos proches et de passer de bons moments autour de repas mémorables partagés ensemble en plein air.

Cuisinons!

Lodge a culotté ce gril dans sa fonderie, ce qui en facilite l'entretien et l'utilisation.

Voici huit étapes pour vous aider à démarrer :

- Trouvez une surface durable pour installer votre gril, sur le sol, du béton, une dalle de pierre, une table de cuisine en plein air ou des blocs de béton.
- Utilisez les deux boulons fournis pour attacher le bol du gril à la base.
- Faites glisser le plateau à cendres sur les glissières à l'intérieur de la base du gril.
- Ilustration A** Armé de vos gants de cuisine pour protéger vos mains de la chaleur, utilisez une cheminée d'allumage pour allumer le charbon. Versez ensuite les charbons allumés dans le bol du gril.
- Rincez la grille, puis placez-la sur le bol du gril et laissez le gril chauffer.
- Ilustration B** Utilisez les deux poignées Hook & Carry fournies pour soulever la grille et ajouter des charbons, manœuvrer le gril, faire glisser le plateau à cendres afin d'ouvrir ou fermer les deux orifices pour réguler les niveaux de chaleur, ou ôter les cendres quand vous avez terminé de griller.
- Huilez le gril avant d'y placer vos aliments pour éviter qu'ils ne collent.
- Cuisez les aliments comme vous les préférez, et dégustez!

Retrouvez d'autres astuces et recettes pour faire griller des aliments sur de la fonte à l'adresse www.lodgecastiron.com.

Ajustement du tirage d'air

- Pour **augmenter** la ventilation, faites glisser le plateau à cendres en position ouverte. Cela rend le gril encore plus chaud. **Ilustration C**
- Pour **diminuer** la ventilation, faites glisser le plateau à cendres en position fermée. Les poignées seront alors alignées et le gril sera plus froid. **Ilustration D**

Saisissez l'instant!

Si vous aimez les grillades, vous savez déjà que de belles marques de grillade sont importantes. Bien saisir les aliments permet non seulement d'apporter plus de saveurs aux grillades, mais cela leur donne une apparence encore plus appétissante. Nous mangeons avec les yeux, n'est-ce pas?

Así que aquí está el método Lodge para obtener marcas perfectas en todo momento.

- Si están refrigerados, deje que los alimentos alcancen la temperatura ambiente (de manera segura), séquelos si es necesario y condiméntelos a su gusto.
- Encienda el carbón y déjelo precalentar hasta que los bordes estén grises.
- Coloque la rejilla en la parte superior del recipiente de la parrilla y coloque el cenicero deslizante en el flujo de aire preferido y precaliéntelo durante al menos 10 minutos.
- Justo antes de agregar la comida, cepille ligeramente la rejilla de la parrilla con su aceite de cocina favorito. Agregue la comida y cocine por un ¼ del tiempo total.
- Gire la comida 90° para obtener marcas de parrilla entrecruzadas y cocine durante otro ¼ del tiempo..
- Voltee la comida y repita. Para las carnes, déjelas reposar durante varios minutos para que estén más tiernas.

Sirva, reciba elogios y deje que otra persona lave los platos.

Úselo y luego límpielo.

Deje que las partes se enfríen antes de manipularlas. Después de cada uso, deslice hacia afuera el cenicero para retirar las brasas. Luego use un cepillo seco para barrer cualquier ceniza restante. Use agua caliente y un cepillo o estropajo de nailon para lavar a mano la superficie de cocción, seque rápidamente con un paño que no suelte pelusa o una toalla de papel y aplique una capa fina de aceite de cocina a toda la superficie. ¡Listo! Ha cuidado su parrilla, así que está lista para su próxima ocasión.

Almacénela en un lugar de fácil acceso.

Siempre guárdela en un lugar seco, preferiblemente en interiores.

¿Todavía tiene dudas? Aquí hay algunas preguntas frecuentes sobre el hierro fundido.

¿Qué es el curado?

El curado de hierro fundido es simplemente la cocción del aceite sobre el hierro. En Lodge, comenzamos el proceso por usted agregando una capa de aceite vegetal a base de soja a los utensilios de cocina y cocinándolo a altas temperaturas. Cuando se trata del curado en casa, hay muchos aceites diferentes que puede usar. Puede ver una lista completa en lodgecastiron.com.

¿Puedo remojar mi parrilla de hierro fundido?

Remojar hierro fundido en agua es una receta para la oxidación. Si necesita eliminar alimentos que han quedado pegados, use un cepillo de nailon para fregar o un raspador de sartenes, y enjuague con agua tibia. Asegúrese de que se seque bien y aceite su parrilla.

Nota: si accidentalmente deja su parrilla en agua durante demasiado tiempo y se oxida, ¡no se asuste! Con un poco más de cuidado, puede eliminar el óxido y continuar usando sus utensilios de cocina de hierro fundido.

¿Puedo poner mi parrilla de hierro fundido en el lavavajillas?

Voici la méthode Lodge pour des marques de grillade parfaites.

- Si les aliments sont froids, laissez-les revenir à température ambiante (en toute sécurité), séchez-les légèrement en les tapotant au besoin, et assaisonnez-les à votre convenance.
- Allumez le charbon de bois et laissez-le préchauffer jusqu'à ce que ses bords soient gris.
- Placez la grille au-dessus du bol du gril, ajustez le plateau à cendres pour régler la ventilation et laissez préchauffer au moins 10 minutes.
- Juste avant d'y placer les aliments, brossez légèrement la grille du gril avec votre huile de cuisson préférée. Ajoutez les aliments et laissez cuire environ un quart du temps total de cuisson.
- Tournez les aliments de 90° et laissez-les griller encore un quart du temps total de cuisson pour obtenir un quadrillage parfait.
- Retournez les aliments et recommencez l'opération. Pour que votre viande soit encore plus tendre, laissez-la reposer encore plusieurs minutes.

Servez, acceptez les compliments et laissez quelqu'un d'autre se charger de la vaisselle.

Après l'utilisation vient le temps du nettoyage.

Laissez refroidir toutes les parties du gril avant de les manipuler. Après chaque utilisation, faites glisser le plateau à cendres pour vider les cendres. Servez-vous ensuite d'une brosse sèche pour ôter les dernières cendres. Armez-vous ensuite d'eau chaude et d'une brosse en nylon pour laver la surface de cuisson. Séchez-la ensuite à l'aide d'un chiffon non pelucheux ou de papier absorbant, puis huilez légèrement toute la surface avec de l'huile de cuisson. Voilà! Vous avez nettoyé votre gril et il est prêt pour la prochaine occasion.

Entreposez-le de façon à pouvoir y accéder facilement.

Entreposez-le toujours dans un endroit sec, de préférence à l'intérieur.

Vous avez d'autres questions? Voici les questions les plus fréquentes sur la fonte.

Qu'est-ce que le culottage?

Le culottage de la fonte consiste simplement en la cuisson d'huile sur l'acier. Chez Lodge, nous commençons le processus en ajoutant une couche d'huile végétale à base de soja à la batterie de cuisine et en la cuisant à haute température. Lorsqu'il est question de culottage à la maison, il y a beaucoup d'huiles différentes que vous pouvez utiliser. Vous pouvez obtenir une liste complète sur lodgecastiron.com.

Puis-je faire tremper mon gril en fonte?

Faire tremper de la fonte dans de l'eau est la meilleure façon de la faire rouiller. Si vous devez ôter des résidus alimentaires collés, utilisez une brosse en nylon ou un grattoir pour poêle, puis rincez à l'eau chaude. Assurez-vous de bien faire sécher votre gril et de l'huiler.

Remarque : Si vous laissez votre gril tremper trop longtemps dans l'eau par inadvertance et que de la rouille apparaît, ne paniquez pas! Avec un peu de travail, vous pourrez ôter la rouille et continuer à utiliser votre batterie de cuisine en fonte.

No, nuestros utensilios de cocina de hierro fundido deben lavarse a mano. El lavavajillas eliminará el curado y probablemente generará óxido.

¿Cómo elimino el óxido de mi parrilla?

Para una pequeña cantidad de óxido puntual:

Lave la parrilla con agua jabonosa tibia y un cepillo para fregar. Seque rápidamente con un paño sin pelusas o una toalla de papel, y frote con aceite. Si eso no funciona, utilice primero el borrador de óxido de Lodge y luego siga los pasos de limpieza anteriores.

Para una gran cantidad de óxido, haga lo siguiente:

- Frote la superficie con agua tibia y jabón y una esponja metálica. Está bien usar la esponja y el jabón, ya que se está preparando para volver a curar los utensilios de cocina. Enjuague y seque a mano por completo.
- Aplíquele una capa muy fina y uniforme de aceite de cocina a los utensilios de cocina (por dentro y por fuera). Tenga en cuenta que, si usa demasiado aceite, sus utensilios de cocina pueden quedar pegajosos.
- Coloque los utensilios de cocina en el horno boca abajo en la rejilla superior y coloque papel de aluminio en la rejilla inferior para recoger el exceso de aceite. Hornee a 450-500° F durante una hora. Deje enfriar y repita según sea necesario para lograr la clásica pátina negra.

Para obtener más información sobre el curado, visite www.lodgecastiron.com/all-about-seasoning.

Kelly, Gerente sénior de producto en Lodge

“La Sportsman’s Pro Cast Iron GrillTM está cuidadosamente diseñada para crear una gran experiencia al aire libre. Mi característica favorita es el cenicero deslizante, que ofrece dos importantes beneficios: le permite ajustar el sistema de corriente de aire de 2 rejillas, que brinda una superficie de cocción agradable y emana calor de forma uniforme. ¡Y retirar la bandeja para remover las cenizas después de la cocción no podría ser más sencillo!”.

Puis-je mettre mon gril en fonte au lave-vaisselle?

Non, nos batteries de cuisine en fonte doivent être lavées à la main. Un lave-vaisselle aurait vite fait d'enlever le culottage et de les faire rouiller.
Comment ôter la rouille de mon gril?
S'il s'agit d'une petite surface :
Lavez votre gril avec de l'eau chaude savonneuse et une brosse, séchez-le rapidement avec un chiffon non pelucheux ou du papier absorbant, puis huilez-le. Si cela ne suffit pas, utilisez d'abord la gomme antirouille Lodge Rust Eraser avant d'effectuer les étapes mentionnées ci-dessus.
S'il s'agit d'une grande surface :
1. Grattez la surface avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge à récurer en métal. Vous pouvez utiliser une éponge en métal et du savon puisque vous allez devoir culotter à nouveau votre batterie de cuisine. Rincez et séchez soigneusement à la main.
2. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur votre batterie de cuisine (surface intérieure et surface extérieure). Si vous utilisez trop d'huile, notez que votre batterie de cuisine risque de devenir collante.
3. Placez la batterie de cuisine à l'envers sur la plus haute grille du four et placez une feuille d'aluminium sur la grille inférieure afin de récupérer tout excédent d'huile. Faites chauffer le four à 230-260 °C pendant une heure. Laissez refroidir et recommencez l'opération jusqu'à ce que vous obteniez cette fameuse patine noire.

Pour obtenir plus d'informations sur le culottage, rendez-vous sur www.lodgecastiron.com/all-about-seasoning.

Kelly, Gestionnaire supérieure de produits chez Lodge

« Le gril en fonte Sportsman's Pro^{MD} est conçu pour vous aider à créer une expérience inoubliable en plein air. Ma caractéristique préférée est sans doute le plateau à cendres, qui offre deux avantages importants : Il vous permet d'ajuster le système de ventilation à deux orifices, ce qui offre une bonne répartition de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Il vous permet de vider facilement les cendres une fois que vous avez terminé de cuisiner. »