



BURNHARD

PLANCHA LA VISTA, BABY!

STARTER GUIDE

Plancha Grillplatte Edelstahl für JONES • Plancha grill plate stainless steel for JONES
Plancha grillplaat van roestvrij staal voor JONES • Plancha en acier inoxydable pour JONES
Plancha de acero inoxidable para JONES • Piastra di cottura per plancha in acciaio inox per JONES

HIER WERDEN DEINE HEISSESTEN GRILLTRÄUME WAHR!

Glückwunsch zu deiner neuen Plancha! Du hältst eine ultrasolide **Grillplatte aus Edelstahl** in den Händen, die perfekt geeignet ist für Bratkartoffeln, Grillgemüse, Burger und vieles mehr! Setz sie einfach anstelle eines Rostes ein und brutzle direkt los!

SO VERPASST DU DEINER PLANCHA EINE PATINA

Du kannst deine Plancha vor dem ersten Gebrauch zusätzlich einbrennen, damit sich schneller eine Patina bildet – für maximale Performance und einen besseren Anti-Haft-Effekt. Und so geht's:

- **BEACHTE:** Fürs Einbrennen empfehlen wir **JONES mit Deckel!** So brennst du deine Plancha schneller und gleichmäßiger ein und du sparst zusätzlich Energie.
- Mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm Fette und Produktionsrückstände entfernen.
- Gründlich abspülen und trockenwischen.
- Sorgfältig mit einer dünnen Schicht raffiniertem Speiseöl bepinseln.

- **UNSER TIPP:** Lein-, Sonnenblumen- oder Rapsöl eignen sich gut zum Einbrennen. Am besten verwendest du ein Öl mit niedrigem Rauchpunkt.
- Überschüssiges Öl mit einem Küchentuch abtupfen.
- Anschließend Plancha anstelle eines Grillrostes einlegen, Grill auf halbe Brennerleistung einstellen und optional Deckel schließen.
- Plancha 30-45 Minuten einbrennen lassen.
- Grill ausschalten und die Plancha vollständig auskühlen lassen.
- Für eine extra robuste Patina die Schritte vom Einölen bis zum Einbrennen und Abkühlen 1-2 Mal wiederholen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Die Edelstahl-Plancha ist super pflegeleicht und ganz easy zu reinigen. Verwende nach deiner Grillsession einfach **eine Grillbürste und/oder einen Spachtel**, um sie von grobem Schmutz zu befreien. Für eine gründlichere Reinigung kannst du deine Plancha noch bequemer **in die Spülmaschine** stellen, nachdem du den groben Schmutz entfernt hast. Aber auch etwas Wasser, **ein rauer Schwamm und ein bisschen Spülmittel** genügen meist für eine cleane Oberfläche.

BEACHTE: Bei häufiger Reinigung in der Spülmaschine solltest du deine Patina alle paar Monate erneuern.

HINWEIS: Durch den hohen Hitzeeinfluss wird sich die Plancha verfärben. Das ist vollkommen normal und beeinträchtigt nicht die Nutzung und Funktionalität der Plancha.

ACHTUNG: Die Plancha wird sehr heiß, verwende (hitzebeständige) Handschuhe und das JONES Multitool bei der Benutzung.

WHERE YOUR HOTTEST GRILLING DREAMS COME TRUE!

Congratulations on your new plancha! You're holding an ultra-solid **grill plate made of stainless steel** in your hands that's perfect for making fried potatoes, grilled vegetables, burgers and much, much more! Just use it instead of a grid and start that sizzling!

HOW TO PUT SOME PATINA ON YOUR PLANCHA

Before you use it for the first time, you can give your plancha an extra seasoning to help it build up a patina more quickly, giving you optimal performance and an even better non-stick effect. That's how it works:

- **PLEASE NOTE:** We recommend the **JONES with a lid** for seasoning your plancha! It'll let you season your plancha more quickly, more evenly, and even help you save some energy, too.
- Remove any grease and manufacturing residue with hot water and a soft sponge.
- Rinse thoroughly and wipe dry.
- Carefully brush with a thin layer of refined cooking oil.
- **OUR TOP TIP:** Flaxseed, sunflower and rapeseed oil are great for seasoning. It's best to use an oil with a low smoke point.
- Dab off any excess oil with a kitchen towel.
- Then insert your plancha into the grill in place of a grid, turn the burners to half power and (if you prefer) close the lid.
- Let your plancha season for 30-45 minutes.
- Turn off the grill and let the plancha cool down completely.
- For an extra-robust patina, repeat the steps from oiling and seasoning to cooling 1-2 more times.

CLEANING AND CARE

The stainless steel plancha is low-maintenance and super easy to clean. After your grilling session, simply use **a grill brush and/or spatula** to remove coarse dirt. For a more thorough cleaning, you can simply **pop your plancha in the dishwasher** after removing any large bits of dirt. But some **water, a rough sponge and a little washing-up liquid** are usually all you need to get a clean surface.

PLEASE NOTE: You should reapply the patina every couple of months if you regularly put the plancha in the dishwasher.

TOP TIP: High temperatures will cause your plancha to change colour. This is totally normal and doesn't affect the use or functionality of the plancha.

WARNING: Your plancha will get extremely hot, so use (heat-resistant) gloves and the JONES multitool while in use.

HIERMEE KOMEN JE MOOISTE BARBECUEDROMEN UIT!

Proficiat met je nieuwe plancha! Je hebt een **superstevige grillplaat van roestvrij staal** in handen die perfect geschikt is voor gebakken aardappelen, gegrilde groenten, burgers en nog veel meer! Gebruik hem gewoon in plaats van een rooster en begin meteen te braden!

ZO GEEF JE JE PLANCHA EEN GOEDE ANTI-AANBAKLAAG

Je kunt je plancha voor het eerste gebruik ook inbranden, zodat er sneller een patina ontstaat - voor maximale prestaties en een beter antiaanbakeffect. En zo gaat dat:

- **LET OP:** voor het inbranden raden we **JONES met deksel aan!** Zo kun je je plancha sneller en gelijkmatiger inbranden en bespaar je bovendien energie.
- Verwijder vet- en kookresten met heet water en een zachte spons.
- Spoel de plancha grondig af en droog hem af.
- Bestrijk hem zorgvuldig met een dun laagjegeraffineerdespijsolie.
- **ONZE TIP:** lijnzaadolie, zonnebloemolie of koolzaadolie zijn heel geschikt voor het inbranden. Je kunt het beste een olie gebruiken met een laag rookpunt.
- Dep overtollige olie af met een keukendoek.
- Vervang het grillrooster door de plancha, stel de barbecue in op halve branderkracht en sluit eventueel het deksel.
- Laat de plancha 30-45 minuten inbranden.
- Zet de barbecue uit en laat de plancha volledig afkoelen.
- Voor een extra robuuste patina herhaal je de stappen vanaf het invetten tot aan het inbranden en afkoelen nog 1 tot 2 keer.

REINIGING EN ONDERHOUD

De roestvrijstalen plancha is super onderhoudsvriendelijk en heel makkelijk schoon te maken. Gebruik na je barbecue sessie gewoon **een grillborstel en/of een spatel** om grove resten te verwijderen. Voor een grondigere reiniging doe je je plancha, nadat je de grote resten verwijderd hebt, gewoon **in de vaatwasser**. Een beetje **water, een ruwe spons en een wat afwasmiddel** is echter meestal voldoende voor een schoon oppervlak.

LET OP: als je de plancha vaak in de vaatwasser schoonmaakt, moet je de patina om de paar maanden vernieuwen.

OPMERKING: door de hoge temperatuur zal de plancha verkleuren. Dit is volkomen normaal en heeft geen invloed op het gebruik en de functionaliteit van de plancha.

LET OP: de plancha wordt heel heet. Gebruik (hittebestendige) handschoenen en de multifunctionele tool JONES als je de plancha hanteert.

VOICI COMMENT RÉALISER TES RÊVES DE GRILLADES LES PLUS ARDENTS !

Félicitations pour l'achat de ta nouvelle plancha ! Tu tiens entre les mains une **plaque de cuisson** ultra-solide en **acier inoxydable**, qui est parfaite pour cuisiner pommes de terre sautées, légumes grillés, hamburgers et bien plus encore ! Utilise-la simplement à la place d'une grille et commence tout de suite à grésiller !

COMMENT PATINER TA PLANCHA

Tu peux préchauffer ta plancha avant sa première utilisation, afin qu'une patine se forme plus rapidement – pour un rendement optimal et un effet antiadhésif accru. C'est comme ça que ça marche :

- **REMARQUE** : pour le préchauffage, nous recommandons le barbecue **JONES avec couvercle** ! Ainsi, tu préchaufferas ta plancha plus rapidement et de façon plus uniforme, tout en économisant de l'énergie.
- Avec de l'eau chaude et une éponge douce, élimine les graisses et les résidus de fabrication.
- Bien rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon.
- Applique minutieusement une fine couche d'huile alimentaire raffinée.
- **NOTRE CONSEIL** : les huiles de lin, de tournesol ou de colza se prêtent bien à l'étape de préchauffage. Le mieux est d'utiliser une huile avec un point de fumée bas.
- Élimine l'excédent d'huile en tamponnant avec un torchon.
- Pose ensuite ta plancha à la place d'une grille de cuisson, règle les brûleurs du barbecue à mi-puissance et ferme le couvercle, le cas échéant.
- Laisse chauffer la plancha pendant 30 à 45 minutes.
- Éteins le barbecue et laisse la plancha refroidir complètement.
- Pour une patine extrarobuste, répète les étapes d'huilage, de préchauffage et de refroidissement 1 à 2 fois.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

La plancha en inox est très facile d'entretien et super simple à nettoyer. Après avoir utilisé la plancha, utilise simplement **une brosse pour barbecue et/ou une spatule**, afin d'éliminer les résidus importants. Pour un nettoyage plus approfondi, tu peux passer ta plancha **au lave-vaisselle**, après avoir éliminé les salissures grossières. Toutefois, de **l'eau, une éponge rugueuse et un peu de liquide vaisselle** suffisent généralement pour obtenir une surface propre.

REMARQUE : en cas de passages fréquents au lave-vaisselle, tu devrais renouveler la patine de ta plancha tous les deux mois environ.

IMPORTANT : en raison de l'exposition à des températures élevées, ta plancha va se décolorer. C'est tout à fait normal et cela n'affecte nullement l'utilisation et les caractéristiques de la plancha.

ATTENTION : la plancha devient très chaude pendant l'utilisation, porte toujours des gants (thermorésistants) et utilise l'outil multifonction JONES lors de la manipulation.

¡HAZ REALIDAD TUS SUEÑOS MÁS ARDIENTES CON ESTA PLANCHA!

¡Felicidades por tu nueva plancha! ¡Tienes en tus manos una **placa de parrilla** sumamente resistente hecha de **acero inoxidable**, perfecta para preparar patatas, parrilladas de verduras, hamburguesas y mucho más! Solo tienes que colocarla en lugar de la rejilla, ¡y ya puedes ponerte a cocinar!

CÓMO CURAR TU PLANCHA

Antes de usarla por primera vez, puedes curar tu plancha para formar rápidamente una pátina que aumente su efecto antiadherente y maximice su rendimiento. Así es cómo funciona:

- **AVISO:** ¡Para curarla, recomendamos una **JONES con tapa!** Así puedes curar tu plancha de forma más rápida y uniforme, y además ahorrar energía.
- Retirar la grasa y los residuos de producción utilizando agua caliente y una esponja suave.
- Aclarar bien y secar con un paño.
- Aplicar cuidadosamente una fina capa de aceite de cocina refinado.
- **NUESTRO CONSEJO:** El aceite de linaza,

girasol o colza son buenos para curar la plancha. Lo mejor es utilizar un aceite con un punto de humo bajo.

- Retirar el exceso de aceite con un paño de cocina.
- A continuación, colocar la plancha en lugar de la rejilla, encender la parrilla a medio gas y, opcionalmente, cerrar la tapa.
- Dejar curar la plancha entre 30 y 45 minutos.
- Apagar la parrilla y dejar que la plancha se enfríe por completo.
- Para crear una pátina extrafuerte, repetir los pasos desde el engrasado hasta el curado y el enfriado 1 o 2 veces.

LIMPIEZA Y CUIDADO

La plancha de acero inoxidable es muy fácil de limpiar y mantener. Después de una parrillada, utilizar un **cepillo de barbacoa** o una **espátula** para retirar la suciedad de mayor tamaño. Para una limpieza en profundidad, puedes meter la plancha cómodamente **en el lavavajillas** tras haber retirado la suciedad de mayor tamaño. No obstante, algo de **agua**, una **esponja áspera** y un **poco de detergente** suelen ser suficientes para limpiar la superficie.

AVISO: Si limpias la plancha en el lavavajillas con frecuencia, deberás volver a curarla cada dos meses.

NOTA: La plancha pierde el color debido a las altas temperaturas. Esto es completamente normal y no afecta al uso ni al funcionamiento de la plancha.

ATENCIÓN: La plancha se calienta mucho, así que utiliza guantes o manoplas (resistentes al calor) y la multiherramienta JONES cuando la manipules.

QUI SI REALIZZANO I TUOI SOGNI PIÙ AUDACI IN FATTO DI GRIGLIA!

Congratulazioni per la tua nuova plancha! Hai tra le mani una **piastra grill ultra solida in acciaio inox**, perfetta per le patate arrosto, le verdure grigliate, gli hamburger e molto altro ancora! Usala al posto della griglia e inizia subito a sfrigolare!

COME PRETRATTARE LA PIASTRA

Puoi anche pretrattare la piastra prima del primo utilizzo, in modo che si formi più rapidamente una patina, per ottenere le massime prestazioni e un miglior effetto antiaderente. Ecco come funziona:

- **NOTA:** per il pretrattamento consigliamo **JONES con coperchio!** In questo modo pretratti la tua piastra più velocemente e in modo più uniforme, risparmiando anche energia.
- Rimuovi grasso e residui di produzione con acqua calda e una spugna morbida.
- Risciacqua accuratamente e asciuga.
- Spennella con cura la piastra con uno strato sottile di olio alimentare raffinato.
- **IL NOSTRO CONSIGLIO:** l'olio di lino, di girasole o di colza sono ottimi per il pretrattamento. L'ideale è utilizzare un olio con un basso punto di fumo.
- Asciuga l'olio in eccesso con uno strofinaccio.
- Dab off any excess oil with a kitchen towel.
- Inserisci quindi la piastra al posto della griglia, imposta il grill a metà potenza e, se lo desideri, chiudi il coperchio.
- Lascia scaldare la piastra per 30-45 minuti.
- Spegni il grill e lascia raffreddare completamente la plancha.
- Per una patina super resistente, ripeti i passaggi una o due volte, ungendero, scaldando e facendo raffreddare la piastra.

CURA E PULIZIA

La plancha in acciaio inossidabile è di facilissima manutenzione e pulizia. Dopo aver grigliato, ti basterà utilizzare **una spazzola per griglia e/o una spatola** per rimuovere lo sporco più grossolano. Per una pulizia più profonda, è ancora più comodo **mettere la piastra in lavastoviglie**, dopo aver rimosso lo sporco più grossolano. Ma anche un po' **d'acqua, una spugna ruvida e un po' di detersivo** sono di solito sufficienti per ottenere una superficie pulita.

NOTA: se pulisci spesso la piastra in lavastoviglie, ti consigliamo di rifare il trattamento ogni pochi mesi.

NOTA: il calore elevato provoca lo scolorimento della piastra. È un fenomeno del tutto normale, che non ne pregiudica l'utilizzo o la funzionalità.

ATTENZIONE: la piastra si surriscalda molto, utilizza guanti (resistenti al calore) e il multiutensile JONES quando la usi.



Join our BBQ Journey
#BURNHARDGRILLS



www.burnhard.de