



BURNHARD

PLANCHA LA VISTA, BABY!

STARTER GUIDE

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

HIER WERDEN DEINE HEISSESTEN GRILLTRÄUME WAHR!

Glückwunsch zu deiner neuen Plancha! Du hältst eine ultrasolide Grillplatte aus **geschliffenem Edelstahl** in den Händen, die dein Grillerlebnis auf ein neues, heißes Level bringen wird.

SO VERPASST DU DEINER PLANCHA EINE PATINA

Vor dem ersten Gebrauch kannst du deine Plancha zusätzlich einbrennen, damit sich eine Patina für einen noch besseren Anti-Haft-Effekt bildet. Und so geht's:

- Mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm Fett und Produktionsrückstände entfernen.
 - Gründlich ausspülen und trockenwischen.
 - Sorgfältig mit einer dünnen Schicht raffiniertem Speiseöl bepinseln.
- TIPP:** Sonnenblumen- oder Rapsöl eignen sich gut zum Einbrennen. Am besten verwendest du ein Fett mit hohem Rauchpunkt.

- Überschüssiges Öl mit einem Küchentuch abwischen.

Anschließend den Grill bei direkter Hitze auf 250-300 °C einstellen (Infrarot-Keramikkbrenner auf kleinster Flamme). Plancha auf die Grillroste legen und Deckel schließen.

ACHTUNG: Die Plancha wird sehr heiß, verwende bei der Benutzung Handschuhe.

- 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 **in die Spülmaschine stellen**. Aber auch **etwas Wasser und ein bisschen Spülmittel** genügen für eine cleane Oberfläche.

BEACHT: Bei einer gründlichen Reinigung kann die Patina abgetragen werden.

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

ACHTUNG: Die Plancha wird sehr heiß, nimm sie erst vom Grill, wenn sie abgekühlt ist.

TIME FOR YOUR HOTTEST GRILLING DREAMS TO COME TRUE!

Congratulations on your new plancha! You are now the proud owner of an ultra-solid grill plate made of **polished stainless steel** that will take your grilling experience to a hot new level.

THIS IS HOW TO GIVE YOUR PLANCHA A PATINA

Before using your plancha for the first time, you can season it so that a patina forms for even better non-stick results. That's how it works:

- Remove any grease and manufacturing residue with hot water and a soft sponge.
- Rinse thoroughly and wipe dry.
- Brush carefully with a thin layer of refined cooking oil.

TIP: Sunflower or rapeseed oil are good for baking. It is best to use an oil with a high smoke point.

- Wipe off any excess oil with a kitchen towel.

Then set the grill to 250-300 °C over direct heat (infrared ceramic burner on the lowest flame). Place the plancha on the grid and close the lid.

ATTENTION: The plancha gets very hot, use gloves when handling it.

- Let the plancha bake for 30-45 minutes.
- Turn off the grill and let the plancha cool down completely.
- For an extra durable patina, repeat the steps from oiling to seasoning and 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 clean, you can pop your plancha **into the dishwasher**. But some **water and a little washing-up liquid** are all you really need for a clean surface.

NOTE: Thorough cleaning may remove the patina.

NOTE: Due to high heat exposure, the plancha will discolour over time. This is perfectly normal and does not affect the use or functionality of the plancha.

ATTENTION: The plancha gets very hot, only remove it from the grill when it has cooled down.

HIER WORDEN JE STOUTSTE BARBECUEDROMEN WERKELIJKHEID!

Proficiat met je nieuwe plancha! Je hebt een superstevige grillplaat van **gepolijst roestvrij staal** in handen die je barbecue-ervaring naar een hoger niveau tilt.

ZO GEEF JE JE PLANCHA EEN PATINA

Voordat je je plancha voor de eerste keer gebruikt kun je hem ook inbranden, zodat er een patina ontstaat voor een nog betere antiaanbaklaag. En zo gaat dat:

- Verwijder vet- en kookresten met heet water en een zachte spons.
- Spoel grondig uit en droog af.
- Bestrijk zorgvuldig met een dun laagje geraffineerde spijsolie.

TIP: Zonnebloem- of koolzaadolie zijn prima geschikt voor het inbranden. Je kunt het beste een vet gebruiken met een hoog rookpunt.

- Veeg overtollige olie af met een keukendoek.

Stel vervolgens de barbecue bij directe hitte op 250-300 °C in (keramische infrarood-brander op de laagste vlam). Leg je plancha op het grillrooster en sluit het deksel.

LET OP: de plancha wordt erg heet, trek daarom handschoenen aan als je hem gebruikt.

- Laat de plancha 30-45 minuten inbranden.
- Zet de barbecue uit en laat de plancha volledig afkoelen.
- Voor een extra robuuste patina kun je de stappen vanaf het invetten tot aan het inbranden en afkoelen 1 tot 2 keer herhalen.

REINIGING EN ONDERHOUD

De roestvrijstalen plancha is super onderhoudsvriendelijk en heel makkelijk schoon te maken. Gebruik na je barbecueessie gewoon **een grillborstel en/of een spatel** om grove resten te verwijderen. Om je plancha grondiger te reinigen, kun je hem **in de vaatwasser plaatsen**. Maar ook wat **water en een beetje afwasmiddel** zijn voldoende voor een schoon oppervlak.

LET OP: bij een grondige reiniging kan het patina slijten.

OPMERKING: door de hoge hitte zal de plancha na verloop van tijd verkleuren. Dit is volkomen normaal en heeft geen invloed op het gebruik of de werking van de plancha.

LET OP: de plancha wordt heel heet, dus trek handschoenen aan als je hem gebruikt.

TU VAS ENFIN POUVOIR RÉALISER LES GRILLADES DONT TU AS TOUJOURS RÊVÉ !

Félicitations pour l'achat de ta nouvelle plancha ! Tu viens d'acquérir une plaque de grill extrêment solide en **acier inoxydable brossé**, avec laquelle tes prochaines expériences culinaires seront exceptionnelles.

VOICI COMMENT PATINER TA PLANCHA

Avant la première utilisation, tu peux faire chauffer ta plancha, afin qu'une patine se forme, pour un effet anti-adhésif optimal. C'est comme ça que ça marche :

- Avec de l'eau chaude et une éponge douce, élimine les graisses et les résidus de fabrication.
- Rince méticuleusement et sèche avec un chiffon.
- Badigeonne soigneusement d'une fine couche d'huile alimentaire raffinée.

ASTUCE : L'huile de tournesol ou de colza conviennent bien pour le préchauffage. Le mieux est d'utiliser une matière grasse avec un point de fumée élevé.

- Essuie l'excédent d'huile avec un torchon.

Règle ensuite le barbecue en chaleur directe à 250-300 °C (brûleur céramique infrarouge sur la plus petite flamme). Place la plancha sur les grilles de cuisson et ferme le couvercle.

ATTENTION : la plancha devient très chaude, utilise des gants lors de son utilisation.

- Laisse chauffer la plancha pendant 30 à 45 minutes.
- Éteins le barbecue et laisse la plancha refroidir complètement.
- Pour une patine très résistante, répète 1 à 2 fois les étapes de l'huilage et de chauffe, ainsi que le refroidissement.

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 même passer ta plancha **au lave-vaisselle**. Toutefois, de **l'eau et un peu de liquide vaisselle** suffisent pour obtenir une surface propre.

IMPORTANT : Un nettoyage en profondeur peut faire disparaître la patine.

REMARQUE : Sous l'effet de la chaleur, la plancha va se décolorer au fil du temps. C'est tout à fait normal et cela n'affecte nullement l'utilisation ou les caractéristiques de la plancha.

ATTENTION : la plancha devient très chaude, ôte-la du grill uniquement lorsqu'elle a refroidi.

ECCO COME TRASFORMARE LE TUE GRIGLIATE DA SOGNO IN REALTÀ!

Congratulazioni per la tua nuova plancha! Si tratta di una piastra per grigliare estremamente solida in **acciaio inossidabile levigato**, che darà una marcia in più alla tua esperienza a tu per tu con le grigliate.

ECCO COME CREARE UNA PATINA SULLA TUA PLANCHA

Prima di iniziare a utilizzare la tua plancha, puoi anche effettuarne il condizionamento, in modo da formare una patina per un effetto antiaderente ancora più efficace. Ecco come funziona:

- Rimuovi grasso e residui di produzione con acqua calda e una spugna morbida.
- Risciacquala per bene e asciugala.
- Spennellare accuratamente con un sottile strato di olio da cucina raffinato..

SUGGERIMENTO: l'olio di girasole o di colza è particolarmente adatto per la cottura al forno. L'ideale sarebbe utilizzare un tipo di grasso con punto di fumo elevato.

- Rimuovi l'olio in eccesso con uno strofinaccio.

In seguito imposta il grill in modalità calore diretto a 250-300 °C (imposta il bruciatore ceramico a infrarossi a fuoco molto basso). Disponi la plancha sulla griglia e chiudila con un coperchio.

ATTENZIONE: la plancha diventa molto calda, pertanto occorre maneggiarla con un paio di guanti.

- Lascia scaldare la plancha per 30-45 minuti.
- Spegni il grill e lascia raffreddare completamente la plancha.
- Per ottenere una patina ancora più resistente, ripeti 1-2 volte il procedimento, ungendo, scaldando e facendo raffreddare la plancha.

PULIZIA E CURA

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 accurata, metti la tua plancha comodamente **in lavastoviglie**. Per ottenere una superficie pulita bastano però anche **un po' d'acqua e un goccio di detersivo da piatti**.

ATTENZIONE: un'accurata pulizia della plancha ne potrebbe rimuovere la patina.

NOTA: essendo esposta a un calore elevato, nel corso del tempo la plancha scolorirà. È un fenomeno del tutto normale, che non ne pregiudica l'utilizzo o la funzionalità.

ATTENZIONE: siccome la plancha diventa molto calda, occorre aspettare che si raffreddi prima di toglierla dal barbecue.

¡HAZ REALIDAD TUS SUEÑOS DE BARBACOA MÁS ARDIENTES!

¡Felicidades por tu nueva plancha! Tienes en tus manos una plancha de parrilla ultrasólida de **acero inoxidable pulido** que elevará tu experiencia de barbacoa a un nuevo nivel.

CÓMO CURAR TU PLANCHA PARA CREAR UNA PÁTINA.

Antes de usar la plancha por primera vez, puedes curarla para que se cree una pátina que mejore sus propiedades antiadherentes. Así es como funciona:

- Retirar grasa y residuos de producción utilizando agua caliente y una esponja suave.
- Aclarar bien y secar con un paño.
- Cepille cuidadosamente con una fina capa de aceite de cocina refinado.

CONSEJO: El aceite de girasol o de colza es bueno para hornear. Lo mejor es utilizar una grasa con un alto punto de humo.

- Retirar el exceso de aceite con un paño de cocina.

A continuación, poner la parrilla a 250–300 °C con fuego directo (quemador de cerámica infrarrojo en la llama más baja). Colocar la plancha sobre la rejilla y poner la tapa.

ATENCIÓN: La plancha se calienta mucho, utilice guantes cuando la utilice

- Dejar curar la plancha entre 30 y 45 minutos.
- Apagar la parrilla y dejar que la plancha se enfríe por completo.
- Para 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 lavar la plancha cómodamente **en el lavavajillas**. Pero algo de **agua y un poco de detergente** es suficiente para limpiar la superficie.

AVISO: Una limpieza en profundidad puede eliminar la pátina.

NOTA: Debido a las elevadas temperaturas, la plancha cambiará de color con el paso del tiempo. Esto es completamente normal y no afecta al uso ni al funcionamiento de la plancha.

ATENCIÓN: La plancha se calienta mucho, retírela de la parrilla solo cuando se haya enfriado.



Join our BBQ Journey
#BURNHARDGRILLS



www.burnhard.de