

MAINTENANCE PLANCHA



FIRST USE

To fully enjoy cooking with the plancha, proper preparation before first use is essential. Below are some simple steps to prepare your plancha for tasty cooking sessions:

Preparation: before starting, remove all packaging and protective materials from the plancha.

1. **Cleaning with warm water:** clean the cooking surface thoroughly with warm water and a soft cloth. This will remove any dust and dirt residue from the packaging. Note: natural oil has already been applied to the plancha to prevent rusting. The natural oil is not harmful.
2. **First burn-in:** heat the plancha at medium temperature until the surface is well warm. Then add a thin layer of oil to the cooking surface. Spread the oil evenly using a cloth or kitchen paper. This burn-in process helps create a natural nonstick coating and protects the surface from rust.
3. **The first dish:** now your plancha is ready for the first dish! For example, you can fry some sliced onions or vegetables to further strengthen the new non-stick coating. This not only helps improve the flavour, but also familiarises the plancha with the cooking process.
4. **Cool down:** remove any remaining food residue while the plancha cools down. Wipe the cooking surface clean again with a dry cloth.

CLEANING AFTER USE

After each cooking session, it is essential to clean the plancha thoroughly. Remove food residues and excess grease using a spatula while the plancha is still warm (but no longer hot). This will prevent caked-on residue from interfering with the cooking process next time. You can then wipe the surface with a damp cloth or kitchen paper to remove any remaining dirt.

OIL TREATMENT

To extend the life of your plancha, it is advisable to always apply a thin layer of vegetable oil to the cooking surface, even when the plancha is not in use. This will protect the surface from rusting and preserve the precious non-stick coating. Spread the oil evenly using a cloth or kitchen paper to ensure each dish slides effortlessly off the plancha. *Please note:* make sure not to use soap or detergent. This actually encourages rusting.

RUST PREVENTION

To prevent rusting, always store your plancha in a dry place, especially when not in use for long periods of time. Dry storage protects against adverse weather conditions and significantly extends the life of your plancha.

PROTECTION

Using a protective cover is a wise investment that significantly extends the life of your plancha. Consult the range of protective covers for more information. Consider using a lid (Lid80) to protect your BonBiza plancha from weather and dust when not in use.

SAFETY TIPS

- Make sure the plancha has cooled down completely before storing it.
- Store the plancha in a safe and stable place, out of the reach of children and pets.
- Use heat-resistant gloves when cleaning or moving a hot plancha.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΠΛΑΚΑΣ (PLANCHA)

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Για να απολαύσετε πλήρως το μαγείρεμα με την πλάκα, είναι απαραίτητη η σωστή προετοιμασία πριν από την πρώτη χρήση. Παρακάτω ακολουθούν μερικά απλά βήματα για να προετοιμάσετε την πλάκα σας για γευστικές στιγμές μαγειρέματος:



Προετοιμασία: πριν ξεκινήσετε, αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες και τα προστατευτικά υλικά από την πλάκα.

1. **Καθαρισμός με ζεστό νερό:** καθαρίστε καλά την επιφάνεια μαγειρέματος με ζεστό νερό και ένα μαλακό πανί. Έτσι θα αφαιρέσετε τη σκόνη και τα υπολείμματα από τη συσκευασία. *Σημείωση:* έχει ήδη εφαρμοστεί φυσικό λάδι στην πλάκα για την αποφυγή σκουριάς. Το φυσικό λάδι δεν είναι επιβλαβές.
2. **Πρώτο κάψιμο (burn-in):** ζεστάνετε την πλάκα σε μέτρια θερμοκρασία μέχρι να ζεσταθεί καλά η επιφάνεια. Στη συνέχεια προσθέστε μια λεπτή στρώση λαδιού στην επιφάνεια μαγειρέματος. Απλώστε το λάδι ομοιόμορφα με ένα πανί ή χαρτί κουζίνας. Αυτή η διαδικασία δημιουργεί μια φυσική αντικολλητική επίστρωση και προστατεύει την επιφάνεια από τη σκουριά.
3. **Το πρώτο φαγητό:** τώρα η πλάκα σας είναι έτοιμη για το πρώτο μαγείρεμα! Για παράδειγμα, μπορείτε να σοτάρετε μερικά κρεμμύδια ή λαχανικά ώστε να ενισχυθεί ακόμη περισσότερο η νέα αντικολλητική επίστρωση. Αυτό όχι μόνο βελτιώνει τη γεύση, αλλά σας εξοικειώνει και με τη διαδικασία μαγειρέματος στην πλάκα.
4. **Ψύξη** (Αφήστε να κρυώσει): αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα φαγητού καθώς η πλάκα κρυώνει. Σκουπίστε ξανά την επιφάνεια με ένα στεγνό πανί.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Μετά από κάθε μαγείρεμα, είναι απαραίτητο να καθαρίζετε σχολαστικά την πλάκα. Αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφών και το περιττό λίπος με μια σπάτουλα όσο η πλάκα είναι ακόμη ζεστή (αλλά όχι καυτή). Έτσι αποτρέπεται η δημιουργία κολλημένων υπολειμμάτων που θα επηρεάσουν το επόμενο μαγείρεμα. Στη συνέχεια, μπορείτε να σκουπίσετε την επιφάνεια με ένα υγρό πανί ή χαρτί κουζίνας για να αφαιρέσετε τυχόν βρωμιά.

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΛΑΔΙ

Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της πλάκας, συνιστάται να εφαρμόζετε πάντα μια λεπτή στρώση φυτικού λαδιού στην επιφάνεια μαγειρέματος, ακόμη και όταν η πλάκα δεν χρησιμοποιείται. Αυτό προστατεύει την επιφάνεια από τη σκουριά και διατηρεί την πολύτιμη αντικολλητική της ιδιότητα. Απλώστε το λάδι ομοιόμορφα με ένα πανί ή χαρτί κουζίνας, ώστε κάθε φαγητό να γλιστράει εύκολα από την πλάκα.

Προσοχή: μην χρησιμοποιείτε σαπούνι ή απορρυπαντικό. Αυτά ενισχύουν τη σκουριά.

ΠΡΟΛΗΨΗ ΣΚΟΥΡΙΑΣ

Για την αποφυγή σκουριάς, αποθηκεύετε πάντα την πλάκα σε ξηρό μέρος, ειδικά όταν δεν τη χρησιμοποιείτε για μεγάλο χρονικό διάστημα. Η ξηρή αποθήκευση προστατεύει από τις καιρικές συνθήκες και παρατείνει σημαντικά τη διάρκεια ζωής της πλάκας.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ

Η χρήση προστατευτικού καλύμματος είναι μια σοφή επένδυση που παρατείνει σημαντικά τη διάρκεια ζωής της πλάκας σας. Δείτε τη γκάμα προστατευτικών καλυμμάτων για περισσότερες πληροφορίες. Σκεφτείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε καπάκι (Lid80) για να προστατεύσετε την πλάκα BonBiza από καιρό και σκόνη όταν δεν χρησιμοποιείται.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα έχει κρυώσει εντελώς πριν την αποθηκεύσετε.
- Αποθηκεύστε την πλάκα σε ασφαλές και σταθερό μέρος, μακριά από παιδιά και κατοικίδια.
- Χρησιμοποιείτε γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα όταν καθαρίζετε ή μετακινείτε μια ζεστή πλάκα.