

So brennst du deine Plancha richtig ein!



DAS BRAUCHST DU:

- Deine Gusswerk-Plancha (Grillplatte)
- Pflanzenöl (z.B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl)
- Papiertücher oder ein sauberes Tuch
- Grill oder Herd
- Zange oder Grillhandschuhe

UND JETZT KANNS AUCH SCHON LOS GEHEN



Vorbereitung der Plancha

- **Entferne alle Verpackungsmaterialien von deiner neuen Plancha.**
Es ist immer aufregend, ein neues Grillgerät auszupacken!
- **Reinige die Plancha gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.** Ein sauberer Start ist der beste Start!
- **Trockne die Plancha vollständig ab.** Ein trockener Grill ist ein glücklicher Grill!



Erster Ölauftrag

- **Gieße eine kleine Menge Pflanzenöl auf die Plancha.**
Ein bisschen Öl geht einen langen Weg!
- **Verteile das Öl gleichmäßig mit einem Papiertuch oder einem sauberen Tuch über die gesamte Oberfläche der Plancha, einschließlich der Ränder.**
Stelle sicher, dass jede Ecke etwas Liebe bekommt!



Erhitzen der Plancha

- **Stelle die Plancha auf den Grill oder Herd und erhitze sie auf mittlere bis hohe Hitze.**
Jetzt wird es heiß!
- **Lass die Plancha erhitzen, bis das Öl zu rauchen beginnt.** Dies kann einige Minuten dauern.
Geduld ist der Schlüssel!
- **Schalte die Hitze aus und lass die Plancha abkühlen.**
Zeit für eine kleine Pause!

FRAGEN? MELDE DICH!

info@gusswerk.de



Wiederholung des Ölauftrags

- **Wiederhole den Vorgang des Ölauftrags und Erhitzens 3-4 Mal. Dies hilft, eine gleichmäßige und dauerhafte Antihaftbeschichtung zu erzeugen.** Deine Plancha wird es dir danken!
- **Achte darauf, dass die Plancha zwischen den Ölaufträgen vollständig abkühlt.**
Lass sie sich erholen!



Abschluss

- **Nach dem letzten Erhitzen lass die Plancha vollständig abkühlen.** Fast geschafft!
- **Wische überschüssiges Öl mit einem Papiertuch ab.** Ein letzter Schliff für deine Plancha!

TIPPS

- **Verwende immer Pflanzenöl mit einem hohen Rauchpunkt, um eine effektive Beschichtung zu gewährleisten.** Qualität zählt!
- **Vermeide es, die Plancha zu überhitzen, da dies die Beschichtung beschädigen kann.** Sicherheit geht vor!

Anleitung - Einbrennen der Plancha

DAS GEHÖRT AUCH DAZU Pflege & Wartung

- **Nach jedem Gebrauch solltest du die Plancha mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm reinigen. Verwende keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel.**
Sanft ist der Weg!
- **Trockne die Plancha gründlich ab und trage eine dünne Schicht Öl auf, um Rostbildung zu verhindern.**
Ein bisschen Pflege geht einen langen Weg!
- **Lagere die Plancha an einem trockenen Ort.**
Ein sicherer Platz für deine treue Grillplatte!

Wir hoffen, diese Anleitung hilft dir dabei, deine Plancha perfekt einzubrennen!
Wenn du weitere Fragen hast oder zusätzliche Informationen benötigst, lass es uns wissen.

VIEL SPASS BEIM GRILLEN!

FRAGEN? MELDE DICH!

info@gusswerk.de