



PRVNÍ POUŽITÍ

Abyste si vaření s planchou naplno užili, je nezbytná správná příprava před prvním použitím. Níže je několik jednoduchých kroků, jak připravit svou planchu pro vaření.

Příprava: před zahájením odstraňte z planchy všechny obaly a ochranné materiály.

1. **Očištění teplou vodou:** důkladně očištěte varnou plochu teplou vodou a hadříkem. Tím se z obalu odstraní veškerý prach a zbytky nečistot. Poznámka: Na planchu již byl nanesen přírodní olej, aby se zabránilo rezivění. Uvedený přírodní olej není škodlivý.
2. **První zapálení:** zahřejte planchu na střední teplotu, dokud nebude povrch dobře prohřátý. Poté přidejte na varnou plochu tenkou vrstvu oleje. Olej rovnoměrně rozetřete pomocí hadříku nebo kuchyňského papíru. Tento proces vypalování pomáhá vytvořit přirozený nepřilnavý povlak a chrání povrch před rzi.
3. **První vaření:** nyní je vaše plancha připravena na první vaření! Můžete například osmažit nakrájenou cibuli nebo zeleninu, abyste ještě více zlepšili nový nepřilnavý povlak. To nejen pomáhá zlepšit chuť, ale také připravuje planchu na další vaření.
4. **Vychladnutí:** odstraňte všechny zbytky jídla, zatímco plancha chladne. Pečící plochu znovu otřete suchým hadříkem.

ČIŠTĚNÍ PO POUŽITÍ

Po každém vaření je nezbytné planchu důkladně vyčistit. Zbytky jídla a přebytečný tuk odstraňte špachtlí, dokud je plancha ještě teplá (nikoli však horká). Tím zabráníte tomu, aby připečené zbytky příště narušily vaření. Poté můžete povrch otřít vlhkým hadříkem nebo kuchyňským papírem, abyste odstranili zbývající nečistoty.

OŠETŘENÍ OLEJEM

Chcete-li prodloužit životnost Vaší planchy, je vhodné vždy nanést tenkou vrstvu rostlinného oleje na varnou plochu, i když se plancha nepoužívá. To ochrání povrch před rezivěním a zachová vzácný nepřilnavý povlak. Olej rovnoměrně rozetřete pomocí hadříku nebo kuchyňského papíru.

Poznámka: Nepoužívejte čisticí prostředek. To podporuje rezivění.

PREVENCE REZNOTÍ

Abyste zabránili rezivění, vždy skladujte planchu na suchém místě, zvláště když se delší dobu nepoužívá. Takové skladování chrání před nepříznivými povětrnostními vlivy a výrazně prodlužuje životnost vaší planchy.

KRYT - VÍKO

Použití ochranného krytu je rozumná investice, která výrazně prodlouží životnost vaší planchy. Další informace naleznete v naší nabídce. Zvažte použití víka (Lid80) k ochraně vašeho grilu BonBiza plancha před povětrnostními vlivy a prachem, když se nepoužívá.

BEZPEČNOSTNÍ RADY

Před uložením se ujistěte, že plancha úplně vychladla. Planchu skladujte na bezpečném a stabilním místě, mimo dosah dětí a domácích zvířat. Při čištění nebo přemísťování horké planchy používejte žáruvzdorné rukavice.