



## ONDERHOUD PLANCHA

### Het eerste gebruik

Om optimaal te kunnen genieten van het koken met de plancha, is een goede voorbereiding voor het eerste gebruik essentieel. Hieronder worden enkele eenvoudige stappen beschreven om uw plancha klaar te maken voor smaakvolle kooksessies:

1. Voorbereiding: Verwijder voor aanvang alle verpakkingen en beschermende materialen van de plancha.
2. Reiniging met warm water: Maak het kookoppervlak grondig schoon met warm water en een zachte doek. Hiermee worden eventuele stof- en vuilresten van de verpakking verwijderd. Let op: er is reeds natuurlijke olie op de plancha aangebracht om roestvorming te voorkomen. De Natuurlijke olie is niet schadelijk
3. Eerste inbranding: Verwarm de plancha op middelmatige temperatuur totdat het oppervlak goed warm is. Voeg vervolgens een dun laagje olie toe aan het kookoppervlak. Verspreid de olie gelijkmatig met behulp van een doek of keukenpapier. Dit inbrandproces helpt bij het creëren van een natuurlijke anti-aanbaklaag en beschermt het oppervlak tegen roest.
4. Het eerste gerecht: Nu is uw plancha klaar voor het eerste gerecht! U kunt bijvoorbeeld wat gesneden uien of groenten bakken om de nieuwe anti-aanbaklaag verder te versterken. Dit helpt niet alleen de smaak te verbeteren, maar maakt de plancha ook vertrouwd met het kookproces.
5. Afkoelen: Verwijder de resterende etensresten terwijl de plancha afkoelt. Veeg het kookoppervlak opnieuw schoon met een droge doek.

## Reiniging na gebruik

Na elke kooksessie is het essentieel om de plancha grondig schoon te maken. Verwijder voedselresten en overtollig vet met behulp van een spatel terwijl de plancha nog warm is (maar niet meer heet). Hierdoor voorkomt u dat aangekoekte resten de volgende keer het kookproces verstoren. Vervolgens kunt u het oppervlak schoonvegen met een vochtige doek of keukenpapier om achtergebleven vuil te verwijderen.

## Oliebehandeling

Om de levensduur van uw plancha te verlengen, is het raadzaam om altijd een dun laagje plantaardige olie op het kookoppervlak aan te brengen, zelfs wanneer de plancha niet in gebruik is. Hiermee beschermt u het oppervlak tegen roestvorming en behoudt u de kostbare anti-aanbaklaag. Verspreid de olie gelijkmatig met behulp van een doek of keukenpapier om ervoor te zorgen dat elk gerecht moeiteloos van de plancha glijdt. **Let op:** zorg ervoor dat u **geen** zeep of schoonmaakmiddel gebruikt. Dit stimuleert namelijk de roestvorming.

## Roestpreventie

Om roestvorming te voorkomen, dient u de plancha altijd op een droge plaats te bewaren, vooral wanneer u deze voor langere tijd niet gebruikt. Een droge opslag beschermt tegen nadelige weersinvloeden en verlengt aanzienlijk de levensduur van uw plancha.

## Bescherming

Het gebruik van een beschermhoes is een verstandige investering die de levensduur van uw plancha aanzienlijk verlengt. Raadpleeg het assortiment beschermhoezen voor meer informatie. Overweeg het gebruik van een deksel (Lid80) om uw plancha van de BonBiza te beschermen tegen weersinvloeden en stof wanneer deze niet in gebruik is.

## Veiligheidstips

Zorg ervoor dat de plancha volledig is afgekoeld voordat u deze opbergt. Bewaar de plancha op een veilige en stabiele plaats, buiten het bereik van kinderen en huisdieren. Gebruik hittebestendige handschoenen bij het schoonmaken of verplaatsen van een hete plancha.